صلوا على خير البشر

وخاتم الرسل حبيبنا وقدوتنا وسيدنا

صلى الله عليه وسلم

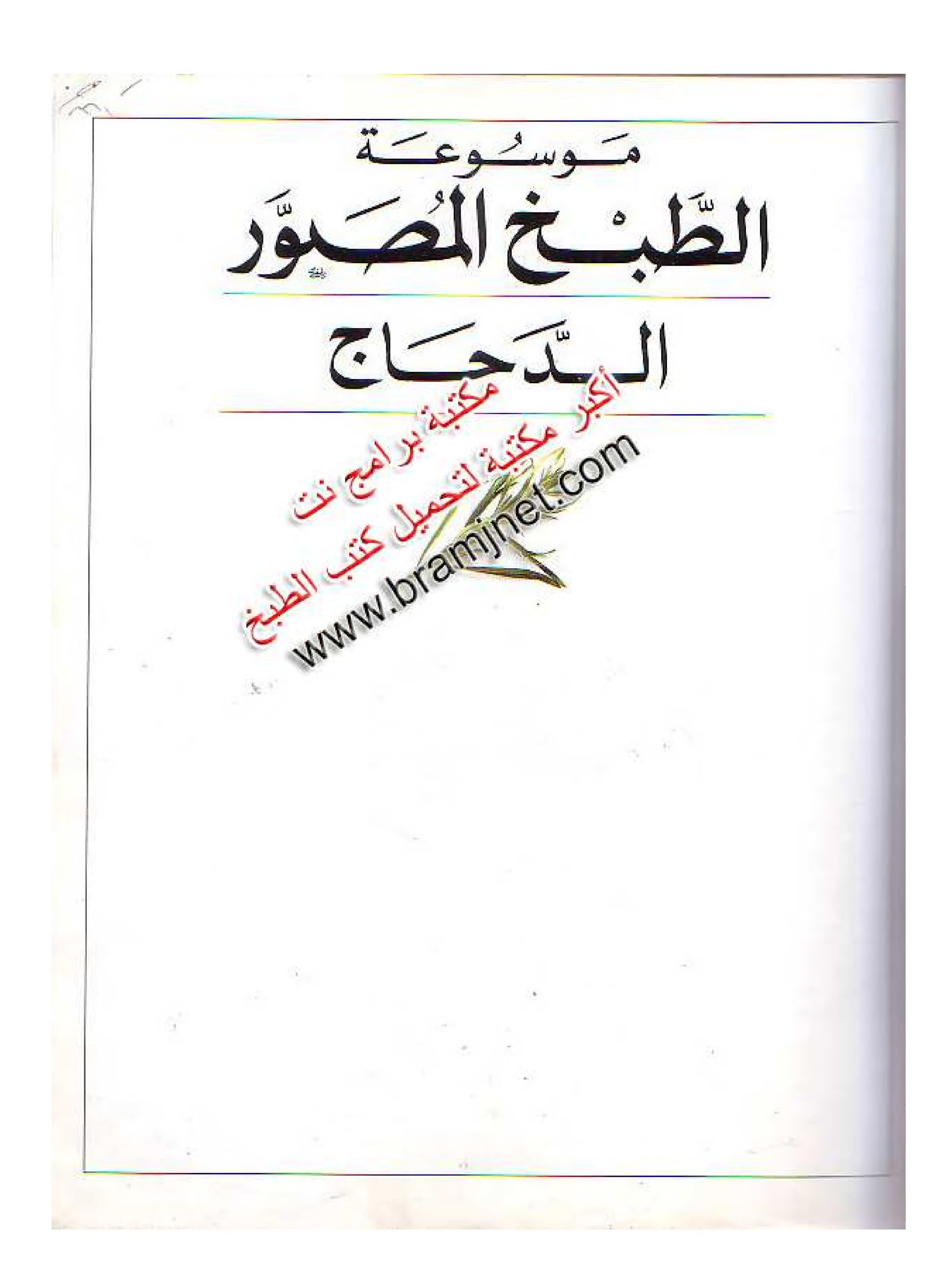
اللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ

كَمَا صَلَّيْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ

اللهم بَارِكْ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ

كَمَا بَارَكْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ


كتب الفراشة
سلسلة الطبخ المصور
موسوعة
الطبخ المصور
الدجاج
لإعداد أطايب عالمية بنجاح متجدد
الطهي
Cooking
أكبر مكتبة لتحميل كتب الطبخ
مكتبة برامج نت
www.bramjnet.com



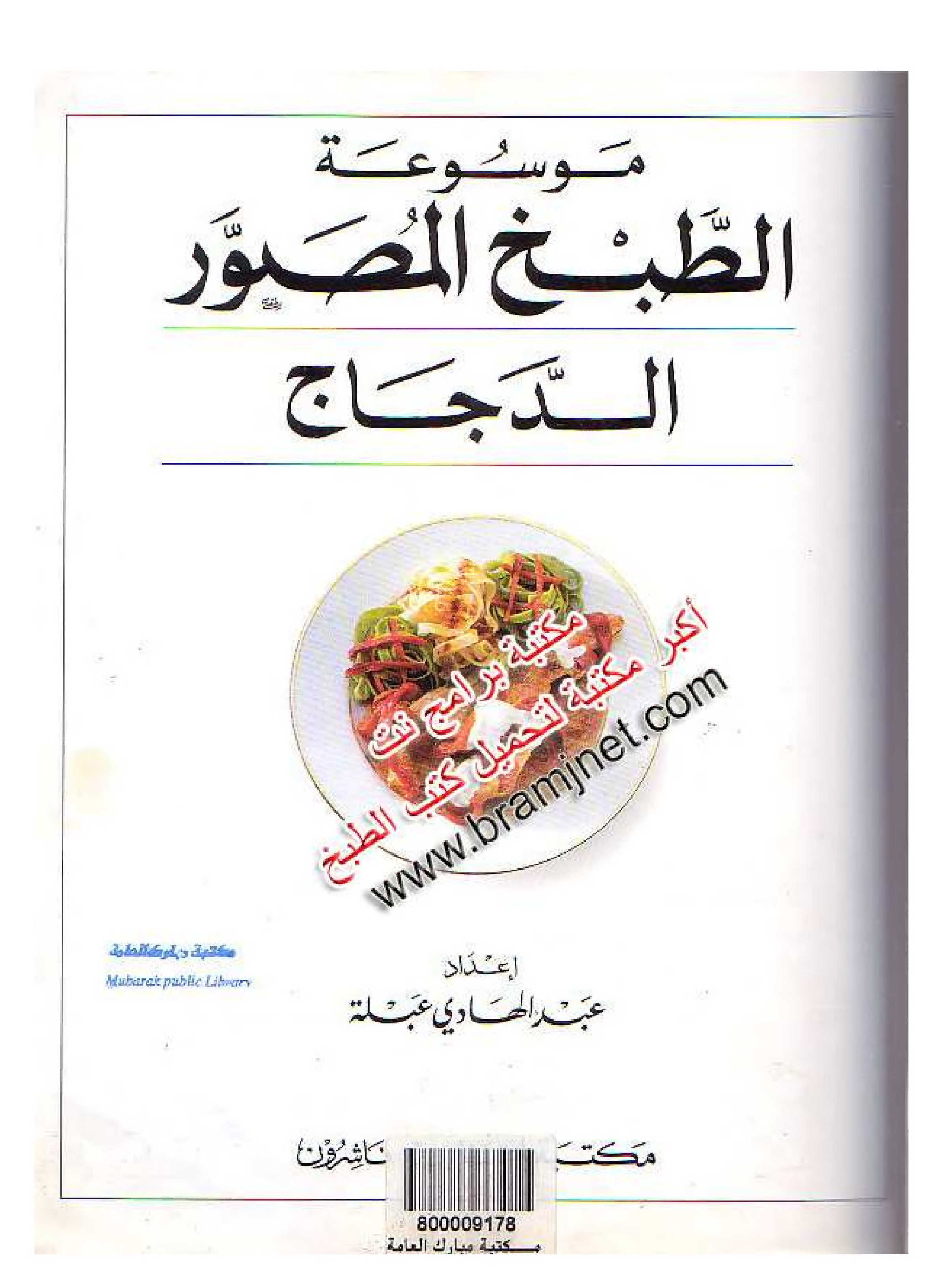
موسوعة

الطبخ المصوّر

الدجاج

موسوعة الطبخ المصوّر

الدجاج



إعداد
عبد الهادي عبلة

مكتبـ... ناشرون

DK دورلينغ كندرسلي
مكتبة لبنان ناشرون ش.م.ل

نشر مكتبة لبنان ناشرون
بالتعاون مع شركة دورلينغ كندرسلي

مكتبة [illegible] ناشرون
صندوق البريد [illegible]
بيروت - لبنان
وكلاء وموزعون في جميع [illegible]

الطبعة الأولى: ١٩٩٧
طبع في لبنان
رقم الكتاب: 01R100101

كتب الفراشة

موسوعة الطّبخ المصوّر

١. الدّجاج
٢. اللّحوم
٣. حلويات الفاكهة
٤. حلويات الشوكولاته
٥. الخضر
٦. المقبّلات

حرصًا على أن تعمّ الفائدة أكبر عدد ممكن من الناس في مختلف أنحاء العالَم العربيّ، فإنّنا قد أضفنا في نهاية الكتاب الملحقين التاليين:

- **دليلك إلى مفردات المطبخ**، نعرّف فيه ببعض المفردات التي قد يختلف استخدامها بين بلد عربي وآخر.
- **المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة**، جدول نحدّد فيه المقاييس والمعايير المختلفة، لتسهيل عمليّة إعداد الطعام وإنجاحها.

المحتوَيات

الدّجاج

طريقة الطَّبْخ المصوَّر



ان ويلان

أهلاً بكِ إلى أطايب الدجاج وسلسلة الطَّبْخ المصوَّر. هٰذه المجلَّدات مصمَّمةٌ كأبسط كتب الطَّبخ التي يُمكن أن تقتنيها وأغناها بالمعلومات. إنَّها أقربُ نقطةٍ أستطيعُ بها أن أتقاسمَ معكِ أساليبي بطَبخ وَصفاتي المفضَّلةِ دونَ أن أكونَ معكِ بالمَطبخ فعلاً أراقبُكِ من فوقِ كتفِك.

الأدوات والأواني

الأدواتُ والأواني والموادّ غالبًا ما تحدِّدُ إذا كانَ باستطاعتِك طبخُ طبقٍ مُعيَّنٍ، ولذلك فإنَّ طريقةَ الطَّبخ المصوَّر توضِّحُ كلَّ شيءٍ تحتاجين إليهِ في بداية كلِّ وَصفةٍ. سترينَ بلَمْحِ البَصرِ الزَّمنَ اللازِمَ لطَبْخِ الوَصفةِ وعددَ الحصص التي ستحضِّرينها ومنظرَ الطَّبَقِ النّهائي ومقدارَ التَّحضيرات التي ستقومين بها مُسْبَقًا. عندما تبدَئين بالطَّبخ، ستجدين أنَّ عمليّةَ التَّحضيرِ والطَّبخ منظَّمةٌ بخطواتٍ سهلةِ الاتّباع. فكلُّ مرحلةٍ لها رَمز بالألوان. وكلُّ مرحلةٍ تظهر بالصُّور مع نصٍّ مُوجَزٍ يُرافِقُ كلَّ خطوةٍ. لن تكوني في شكٍّ حولَ ما تقومين به ولماذا تقومين به وكيفَ يجبُ أن يبدوَ.

المواد

الكمّيّة ٤ ـ ٦ حصص | زمنُ العمل ٢٥ ـ ٣٥ دقيقة | زمنُ الطبخ ٢٠ ـ ٣٠ دقيقة

لقد ضمَّنتُ الكتابَ إرشاداتٍ وأفكارًا مفيدةً تحت عُنوان «تقول آن». هٰذه الإرشاداتُ يُمكنُ أنْ تُدرجَ مادّةً أو أداةً بديلةً، أو يمكنُ أنْ تشرحَ سَببَ استخدامِ طريقةٍ مُعيَّنةٍ، أو تُسدي نصيحةً لإتقانِ أسلوبٍ مُعيَّنٍ. وبالمثل، إذا كانتْ هُناكَ مرحلةٌ حاسمةٌ في وصفةٍ يُمكنُ أن تفسدَ فيها الأمورُ، فقد نبّهت لتجنُّب ذلك في فقراتٍ بعنوان «تنبيه».

الكثيرُ من الصُّورِ مشروحٌ لإبرازِ سَببِ تفضيلِ بعضِ الأواني والأدوات أو كيفَ يجبُ أن يبدوَ الطَّعامُ في تلك المرحلةِ من الطَّبخ. ونظرًا لأنَّ التَّمثيلَ مُهمٌّ، فهُناك صورةٌ للطَّبَقِ النّهائيّ ومُقترحاتٌ للتَّقديم في نهايةِ كلِّ وصفةٍ.

وبفضلِ هٰذه المعلوماتِ كلِّها لا يمكنُكِ أن تُخطئي. لذلك، أرجوكِ أن ترافقيني إلى المَطبخ لتنظري وتَطبُخي وتُبدعي بعضَ أطايب الدَّجاج البارزةِ.

لماذا الدَّجاج؟

الدَّجاجُ متعدِّدُ الاستعمالاتِ لدرجةِ أنَّ إتقانَ مجموعةٍ من وَصفاتِه هو من الأُمورِ المُفيدةِ جدًّا للطَّاهية. يُباعُ الدَّجاجُ بأشكالٍ مُتعدِّدةٍ ولذلك يُمكنُ تزيينُه ليتصدَّرَ أروعَ مائدةِ غداءٍ أو يُطبخُ ببساطةٍ لتوفيرِ الأساسِ لوجباتٍ يوميّةٍ عديدةٍ. يمكنُ تحضيرُ الدَّجاجِ بطُرُقٍ مختلفةٍ كثيرةٍ: لذيذة وَحْدَها، أو مطبوخة بالصَّلصةِ، أو مَعَ كلِّ أنواعِ الخضارِ بل حتّى مع المَحارِ. تُضيفُ المرافقاتُ التّقليديّةُ المزيدَ من الخصائصِ الّتي تختلفُ من بلدٍ إلى آخرَ وغالبًا ما تعتمدُ على طريقةِ الطَّبخِ المستخدمةِ.

اختيار الوَصفة

يحتفظ كلُّ قطرٍ من أقطارِ العالمِ عمليًّا بطبقِ دجاجٍ مفضّلٍ، ويحاولُ محرّرو الوصفاتِ أنْ يُزاوجَ بينَ أساليبِ الطَّبخِ التقليديّةِ وبين مجموعةٍ من قِطَعِ الدّجاجِ المتوفّرةِ. إليكِ عرضًا لكلاسيكيّاتِ الدّجاجِ القديمةِ والحديثةِ الّتي ستجدينَها في هذا الكتابِ. ولتسهيلِ اختيارِكِ تمّ جمعُها حسب النوعِ «طيورٌ كاملةٌ - قِطَعٌ - صُدورٌ - لحمٌ مطبوخٌ».

طيور كاملة

الطَّيرُ الكاملُ المحمَّرُ ببساطةٍ كثيرًا ما يقدَّمُ في أوروبا وأمريكا، وطريقةُ تحميرِ الدّجاجِ الفرنسيّةُ فوقَ نارٍ حاميةٍ يضمَنُ أنجحَ النتائجِ. إنَّ وصفاتي الأربعَ المقترحةَ تستخدمُ هذه الطَّريقةَ. دجاج (شاتو دي تي): طيرٌ محشوٌّ بالنّباتاتِ العطريّةِ ومحمّرٌ بالزُّبدةِ. الدَّجاج المحمّر بالليمون: اللَّيمونةُ الكاملةُ تُعطي طابَعًا مميّزًا. الدّجاج المحمّر بالليمون وزبدة النّباتات العطريّة: طائرٌ «منتفخ ذاتيًّا» بالزّبدة المنكَّهة تحت الجلدِ. الدَّجاجُ المحمّر مع الثّوم: تضيفُ أسنانُ الثّومِ المحمَّرة نكهةً خاصّةً وتكثّفُ الصّلصةَ.

يمكنُ أيضًا سلقُ الطَّيرِ الكاملِ بالماءِ المرتعشِ. دجاجُ (يوركشاير) المحشوُّ بالرّقوق: تُسلقُ الدّجاجةُ بالماءِ المرتعشِ مع البرقوق المحشوِّ بثريدِ الخبزِ وصلصة كريما (الفيلوتيه) الدّسمة. دجاجٌ في صلصة البقدونس: تنكّه صلصة (الفيلوتيه) بالكثيرِ من البقدونسِ واللّيمون.

وإذا جرى تسطيحُ الدّجاجةِ لطَبْخِها بانتظامٍ فبالإمكانِ شيُّ الدّجاجةِ. دجاجٌ مشويٌّ مع زبدةِ الثّومِ والنّباتاتِ العطريّةِ: تُشطرُ الدّجاجةُ وتسطّحُ وتدهنُ بزبدةِ الثّومِ والنّباتاتِ العطريّةِ وتُشوى. ويمكنُ أيضًا شيُّ الدّجاجِ الصّغيرِ أو الفراخِ بصورةٍ لذيذةٍ. الفراخُ المشويّةُ مع صلصةِ الفُطْرِ: يضيفُ الخردلُ طعمًا لاذعًا لصلصةِ الفطرِ الدّسمةِ ذاتِ النّكهةِ الرّائعةِ. هذه الفراخُ يمكنُ تحميرُها في الأواني بصورةٍ رائعةٍ أيضًا. الدّجاج في (الكسرولة) مع اللّيمونِ وجيئةِ (بارما): تُطبخُ الفراخُ في وعاءٍ مُغطّى مع اللّيمونِ وتُقدَّمُ مع صلصةِ قشورِ اللّيمونِ الخارجيّةِ. الدّجاجُ مع الزّعترِ: تُضيفُ غصيناتُ الزّعترِ الطّازجةُ نكهةً للدّجاجِ المطبوخِ في (الكسرولة). الدّجاجُ مع توتِ العرعرِ والفُطرِ البرّيّ: توتُ العرعرِ الأرضيّ والفُطورُ البرّيّةُ شركاءُ طبيعيّون للدّجاجِ. الفراخُ المحشوّةُ بالعنبِ: تُقدَّمُ الفراخُ بحشوةِ (الكسكس) مع العنبِ الأحمرِ أو الأخضرِ والصّلصةِ المصنوعةِ بالخَلِّ. الفراخُ المحشوّةُ بصلصةِ الفليفلةِ الحارّةِ: تُضيفُ توابلُ الهريسةِ (صلصة الفليفلة الحارّة المراكشية) في صلصةِ البندورة نكهةً لذيذةً إلى هذه الفراخِ المحشوّةِ بالكسكس.

قِطَع الدَّجاج

تُوفِّرُ الدَّجاجةُ المقطّعةُ أربعَ أو ستَّ أو ثماني قِطَعٍ من العَظْمِ والسّيقانِ، أو يُمكنُ شراءُ القِطَعِ جاهزةً ويُمكنُ طَبْخُها بطرقٍ مختلفةٍ. فالدّجاجُ (السوتيه) يشملُ تحميرَ قِطَعِ الدّجاجِ ثمّ طَبْخَها في عصاراتِها مع إضافةِ السّوائلِ المُختلفةِ والمنكّهاتِ الأخرى أحيانًا والعناصرِ الأخرى. (سوتيه) الدَّجاج مع الفليفلة: طبقٌ هنغاريّ يقدَّمُ مع الفليفلةِ الخضراءِ ومسحوقِ الفليفلةِ الهنغاريّةِ الحمراءِ. دجاجُ (سانشوان) مع الفلفل: إنّه (سوتيه) دجاج يُصبغُ شرقيًّا بإضافةِ بهارِ الفلفلِ الصّينيِّ. (سوتيه) الدّجاج في الخَلّ: أنواعُ الخَلِّ المختلفةُ هي الّتي أوحي بهذه الوصفةِ. (سوتيه) الدَّجاج مع بلح البحر: توفّرُ ملوحةُ بلحِ البحرِ النّكهةَ، والفاصوليا الخضراءُ تُضيفُ الألوانَ. الدّجاج مع (البطليوس): هذه الحيواناتُ الرّخويّةُ (الأسماك الصّدفيّة) لذيذةٌ عندما تؤكَلُ مع الدّجاجِ.

والطَّبقان اللّذان يعتمدان على القَلْي هُما:

الدَّجاج الجنوبي المقليّ مع صلصة المقلاةِ الدّسِمة: الوجبةُ الكلاسيكيّةُ الأمريكيّةُ الّتي لا غالبَ لها. الدَّجاجُ المقليُّ باللّحم: اللّحمُ يضيفُ حرافةً لهذا الدّجاجِ المقليّ.

ومن شمالِ أفريقيا يأتينا طبقانِ يتطلّبان حرارةً مُنتشرةً. **الدّجاجُ المرّاكشيّ المشويّ مع البهاراتِ:** القرفةُ والزّنجبيلُ والزّعفران بهارات تُبرزُ المشمشَ والعسلَ في هذا الطّبق الكلاسيكي. **الدّجاج المرّاكشي مع الباذنجان:** دجاجٌ مع خليطٍ غريبٍ من الباذنجان والليمون والكزبرة والكمّون يُبرزُ تميّز هذا الطّبق. كما يمكنُ لقِطع الدّجاج أن تتحمّلَ مدّةً أطولَ من الطّبخ: **يخنة (البرونزويك) الأمريكيّة:** وهي يخنةٌ دسِمةٌ مع الفولِ والذّرة السّكّريّة المكثّفة بالبطاطا. **الدّجاجُ مع اللّوبياء وشقائقِ الثّوم:** هذه اليخنةُ الشّهيّةُ وجبةٌ بحدّ ذاتِها. **يخنةُ الدّجاج (الباسكيّة):** البندورةُ والفليفلةُ المحمّرةُ تُعطيان النّكهةَ (الباسكيّة) الكلاسيكيّة.

يحشّنُ اثنان من أطباقي المفضّلة عندما يتمّ تحضيرُهما مُسبَقًا وهما: **الدّجاجُ بالخلِّ الأحمر، الدّجاج بالخلِّ الأبيض:** يُعتبرُ الخلُّ قاعدةً للصّلصةِ الخفيفةِ مع البصلِ والفُطر.

تُعتبرُ قِطعُ الدّجاجِ مثاليةً للأكلِ باليد: **سيقان الدّجاج المبهّرة مع البطاطا الذّائقة:** إنّه خليطٌ من البهاراتِ اللاذعةِ لسيقانِ الدّجاجِ المشويّةِ العظيمةِ للرّحلاتِ خارجَ المنزل.

أجنحةُ الدّجاجِ المبهّرة: طعامٌ كاملٌ لجمهرةٍ من النّاس.

يمكنُ للقِطعِ الأرخصِ أنْ توفّرَ أطعمةً غيرَ عاديةٍ. **أفخاذُ الدّجاج المشويّة باللّبن:** اللّبن يطرّي الدّجاجَ ويعطي صلصةً لاذعةً. **أفخاذُ الدّجاج المشويّة باللّبن والعسل:** هذه الصّلصةُ اللاذعةُ والحلوةُ تلائمُ الشّيّ جدًّا.

صدور الدّجاج

إنّ صدورَ الدّجاجِ التي تحتوي على اللّحمِ الأبيضِ الطّريّ هي أغلى أنواعِ لحمِ الدّجاجِ ولكنّ «جزّارك» للّحم بنفسك في البيت يجعلُه اقتصاديًّا. **الدّجاجُ في مظروفٍ ورقيٍّ مع رقائقِ الخضار:** هذه الصّدورُ عظيمةٌ لحفلةِ عشاءٍ صغيرةٍ. **الدّجاج في مظروفٍ ورقيٍّ مع الفليفلة:** الفليفلة الحلوة ترافقُ الصّدورَ المحمّرةَ في مظروفٍ ورقيٍّ سهلِ الصّنع.

هناك طبقانِ من المقالي بالتّحريكِ يستعملانِ لحمَ الدّجاجِ المقطّعِ إلى شرائحَ رقيقةٍ: **الدّجاجُ المقليّ بالتّحريكِ الشّرقي:** وهو قليٌ تحريكيٌّ شرقيٌّ سريعٌ. **الدّجاجُ المقليّ بالتّحريكِ الحلوِ والحامضُ:** الأناناس يُضيفُ لذعةَ هاوايِ إلى هذا الطّبق.

ولحمُ صدورِ الدّجاجِ مثاليٌّ للكبابِ ـ مكعّبات اللّحمِ المنقوعِ المتبّلِ والمشويّ على السّيخ. **كبابُ الدّجاجِ الأندونيسي:** وجبةٌ خفيفةٌ لذيذةٌ من الدّجاجِ المشبّعِ بالبهاراتِ والمقدّمِ مع صلصةِ الفُستقِ السّوداني. **كبابُ الدّجاجِ الفيتنامي:** الزّنجبيل وعُشبُ اللّيمونِ يعطيان نكهةً خاصّةً لهذا الكباب.

ولحمُ صدورِ الدّجاجِ المسلوقِ مع الحشوةِ المتناقضةِ فوقَ بركةٍ من الصّلصةِ عظيمٌ للمناسباتِ الخاصّةِ. **دجاجُ دواليبِ الهواءِ مع النّباتاتِ العِطريّةِ وجبنِ الماعز:** كراتُ دواليبِ هواءٍ جميلةٌ ملائمةٌ تمامًا للعشاءِ الرّائع. **دواليبُ الهواءِ (الدّجاجُ الإيطالي):** لحمُ (بارما) وجبنةُ (فونتينا) الإيطالية تُضيفانِ زينةً إيطاليّةً إلى دواليبِ هواءِ صدورِ الدّجاج.

ولحمُ صدورِ الدّجاجِ المفرومِ ناعمًا متمّمٌ الاستعمالاتِ لتشكيلِ الخلائطِ أو الدّخولِ فيها كأحدِ عناصرِها. **دجاجُ (بوجارسكي):** وصفةٌ روسيةٌ ذاتُ غطاءٍ قرشٍ. **كوكتيل (بوجارسكي):** وجباتٌ خفيفةٌ عظيمةٌ يمكنُ تحضيرُها مُسبقًا لحفلاتِ الكوكتيل. **فطيرةُ الدّجاجِ واللّحمِ الباردةُ:** وهي فطيرةٌ لذيذةٌ رائعةٌ مثاليةٌ للنّزهاتِ. **فطيرةُ الدّجاجِ واللّحمِ السّاخنةُ:** فطايرُ اللّحمِ السّاخنةُ هذه ترافقُها صلصةُ كريما الفجلِ الحارّ اللاذعةِ. **موس (بوريه) الدّجاجِ مع صلصةِ زبدةِ (ماديرا):** بوريه الدّجاجِ الرّغبيّة التي تُقدّمُ مع صلصةِ الزّبدةِ الغنيّة. **موس الدّجاجِ البارد مع صلصةِ البندورةِ والنّعناعِ النّسمة:** مثاليّ لوجباتِ غداءِ الصّيفِ الاحتفاليّةِ الخفيفةِ.

لحم الدّجاج المَطبوخ

الدّجاجُ هو اللّحمُ المفضّلُ للسّلطةِ الباردةِ والسّاخنةِ. ابدأي بالدّجاجِ المحضّرِ في البيتِ أو اشتريه جاهزًا. **الدّجاج مع تتبيلة (الكاري) والرّزّ بالزّعفران:** إنّه تنويعٌ مميّزٌ على سلطةِ الدّجاج. **الدّجاجُ مع تتبيلةِ الطّرخونِ والرّزّ:** إنّ رائحةَ الطّرخونِ الحلوةَ شريكٌ (كلاسيكي) للدّجاج. **سلطةُ الدّجاج تكس ـ مكس:** البندورةُ والذّرةُ الحلوةُ والفليفلةُ تشكّلُ ألوانًا شمسيّةً زاهيةً. **سلطة (كوب):** طبقٌ كاليفورنيا المفضّلُ مع الجبنةِ الزّرقاءِ واللّحمِ والأفوكادو.

استخدمي الدّجاجَ المطبوخَ أيضًا كحشوةٍ للفطايرِ السّاخنةِ. **فطايرُ لحمِ الدّجاجِ ذاتُ القشرةِ النّباتيّةِ:** هي الفطايرُ ذاتُ التّربيةِ المؤلّفةِ من لحمِ الدّجاجِ ومكعّباتِ الخضارِ الصّغيرةِ. **فطيرةُ لحمِ الدّجاجِ الكبيرةُ:** إنّها وجبةٌ دافئةٌ ليومٍ شتويٍّ باردٍ.

الأدوات والأواني

... طبخُ الدّجاج سوى القليل من الأدوات والأواني الخاصّة والّتي ... بالأواني المعياريّة.

... إلى سكّين ريش أو مِقصّ دجاج لتقطيع الدّجاج. وتُعتبرُ سكّين ... عند حزم الدّجاج أو إزالة الأوتار. يجبُ سنُّ (شحذ) كل ... وحِفْظُها بعناية لِمَنْع فَلّها.

... وخيط التكتيف ضروريّان لرَبْطِ الدّجاجة بالشّكل المطلوب. ... استعمالُ الأسياخ المعدنيّة للتكتيف وشَيّ كباب الدّجاج وشرائحه. ... الخيزران جذّابةٌ لتقديم الكباب ولكنْ يجبُ نقعُها في الماءِ لتجنُّب احتراقها أثناء الشَّيّ. وفرّامةُ اللّحم أو (معالجُ الطّعام) مهمّةٌ لأطباقِ لحم الدّجاج المفروم. يميلُ لَحمُ الدّجاج إلى الاستعصاء في الخلاّط.

الموادّ

... الدّجاج بصورةٍ مُدهشةٍ مع مجموعةٍ كبيرةٍ من العناصر. ... ضروريّةٌ لإضافة جلدٍ قَصِيٍّ قصم إلى الدّجاج المحمّر ولكنّ زيت ... وزيت المكسّرات (الجوز واللوز) يحلاّن محلَّ الزّبدة في الكثير من ...

... أنّ تشكيلةً واسعةً من النّباتات العطريّة الطّازجة ـ الحبَق، الطّرخون، ... العترة، الزّعتر، الشّيف ـ تتزاوجُ طبيعيًّا مع الدّجاج، ناهيك عن ... الّذي غالبًا ما يتمُّ تجاهلُه. كما تمتزجُ نكهةُ الدّجاج المحايدةُ بشيء ... من الجَوْدة مع البهارات مثل جَوْزِ الطّيب والقِرفة ومسحوق (الكاري) ... الإفرنجي والأثر اللاّذع لمسحوق الفليفلة الحارّة. وكلُّ الخضار تقريبًا ... الدّجاج ـ من الجذور مثل الجزر والبَصل، إلى الأوراق مثل السّبانخ ... والفليفلة وكلّ عائلة الفُطر الصّالحة للأكل. بالإضافة إلى ذلك ... المحارُ المضافُ إلى الدّجاج نكهةً بلحيةً وهو تتبيلةٌ في متناول اليد ... الخفيف النّكهة.

... الدّجاجُ أحدَ أكثرِ المصادرِ توفيرًا للبروتينات الجيّدة. وعندما يُطبخ ... الجلد يصبحُ أقلَّ من اللّحوم الأخرى في عددِ الحُريرات. اللحمُ الأبيضُ يحتوي كمّياتٍ من الدُّهون و(الكولسترول) أقلّ من اللّحم الأحمر، وبالإمكان استعمالُ لحمِ صَدرِ الدّجاج في أيّةِ وصفةٍ تتطلّبُ قِطَعًا من اللّحم.

إنّ وصفاتي ـ مثل كلّ الطّبخ الفرنسيّ التّقليديّ ـ تستعملُ الزبدةَ والملحَ كعناصرَ معياريّة. وإذا كنتِ تهتمّين بالإقلالِ من الحُريرات والدّهون، يمكنُكِ استبدالُ الزّبدةِ بالمرغرين المتعدّدِ عدم الإشباع أو الزّيوتِ الوحيدةِ والمتعدّدة عدم الإشباع (polyunsaturated, monounsaturated)، ولكنّ النّتائجَ لن تكونَ بنفس درجة النّجاح. ويمكنُ لملعقةٍ صغيرةٍ أو اثنتين من الزّيت ـ ويفضّل أن تكونَ في مقلاةٍ سميكةِ القاعدةِ لا تلتصقُ ـ أن تكفي لأطباقِ السّوتيه. إنّني عادةً لا أشيرُ إلى مقاديرِ الملحِ في الوصفات لأنّ ذلك يعتمدُ على الذّوق فقط، ويجبُ أنْ تعملي النّباتاتِ العطريّة والبهاراتِ الّتي تستعملينها في الأطباقِ ذاتَ نكهةٍ خاصّةٍ دون الكثير من الملح.

الأساليب

إذا أتقنْتِ بضعةَ أساليبَ فقط لاستعمالِها في تحضيرِ الدّجاج، فستتمكّنين من معالجةِ مجموعةٍ واسعةٍ من الوصفات. فعلى سَبيلِ المثال، إزالةُ الوتَرِ من صَدرِ الدّجاج يمنعُ الانكماشَ ويجعلُ اللّحمَ طريًّا عند التّقديم. كما أنّ إخراجَ عَظمِ التّرقوة يسهّلُ تقطيعَ الطّيرِ بكامله، في حين إنّ التكتيفَ يضمنُ الطّبخ المنتظم والشّكل الجذّاب.

غالبًا ما يُباعُ الدّجاج مقطّعًا سلفًا ولكنّكِ إذا قطّعتِ الدّجاجةَ بنفسِك، فإنّ القِطَعَ ستكونُ غنيّةً باللّحم ومنتظمةَ الحجم. في حين يمكنُكِ استعمالُ العِظام لتحضيرِ مَرقِ الدّجاج.

لطالما كانَ تقطيعُ الطّيرِ المطبوخ الكامل وقطْعُ شرائحَ أنيقةٍ من اللّحمِ الأبيضِ والأحمرِ فنًّا قائمًا بذاته. كما أنّ «جزْمَ» الطّيرِ المطبوخ والاستغناءَ عن الجلدِ بحيثُ لا يبقى سوى اللّحم، إمكانيةٌ أخرى غالبًا ما نحتاجُها لسلطةِ الدّجاج.

وكما في حالةِ الكُتبِ الأخرى في هذه السلسلة، هُناك أساليبُ لتحضيرِ العناصرِ الأخرى إضافةً إلى الدّجاج. ستجدين كيفيّة فَرم النّباتات العطريّة، وكيفيّة تقشيرِ وفَرْمِ البندورة مع إزالةِ البُذور، وكيفيّة تقشيرِ وفرْمِ الثّوم، وفَرم الكرّاث الأندلسي (الشالوت)، وفرْمِ البَصل أو تقطيعه إلى شرائح، وكيفيّة تنظيفِ الفُطر وتقطيعِه إلى أرباعٍ أو شرائح، وكيفيّة تحضيرِ الأفوكادو وتقطيعه إلى شرائح، وكيفيّة تقطيع الخُضار إلى رقائق، وكيفيّة شَيِّ الفليفلة وتقطيعها إلى شرائح مع نَزْعِ البُذور، بالإضافة إلى تحضيرِ الباقةِ العطريّةِ وتتبيلةِ الخلّ.

دجاج
شاتو دي فيي

الكمّيّة ٤ ـ ٦ حصص | زمن العمل ٢٠ ـ ٣٠ دقيقة | زمن الطّبخ ٦٠ ـ ٧٥ دقيقة



الأدوات والأواني

- لوح تقطيع
- مصفاة مخروطيّة
- سكّين صغيرة
- ورق تطبيخ
- سكّين رئيس
- شوكة ذات شعبتين
- ملعقة معدنيّة كبيرة
- ملعقة خشبيّة
- ورق ألمنيوم
- سيخان معدنيّان
- صينيّة تحمير كبيرة بما فيه الكفاية لاستيعاب الدّجاجة

المواد

- دجاجة
- مرق دجاج
- زبدة
- عصا الباني
- ورق غار
- زعتر أخضر

هٰا هو عنصرٌ رئيسيٌّ لوجبات غدائنا/ عشائنا في (بورغندي) ـ إنّه الدّجاجةُ المحمّرةُ الكلاسيكيّة بدون حشوةٍ باستثناءِ الأعشابِ العطريّةِ المنكّهة. إنّ بساطته تجعلُه أحدَ الأطباقِ المفضّلة أيضًا. والزّبدةُ المستعملةُ في طبخِ الدّجاجةِ تستعملُ أيضًا في الصّلصةِ الدّسمةِ وهٰكذا كلّما زادتِ الزّبدةُ المستعملةُ كانت الصلصةُ الدّسمةُ أغنى. يمكنُكِ تقديمُ الدّجاجةِ كاملةً، كما تَرَيْنَ هنا، لتقطيعها على المائدةِ أو تقطيعها في المطبخ، إذا كان ذٰلك أسهل. البطاطا المحمّرة ـ القصمةُ في الخارجِ والطّريّةُ في الدّاخلِ ـ رفيقٌ كاملٌ للحمِ الدّجاجِ الرّطْبِ الكثيرِ العصارة.

التّحضير المسبق

إنّ إعادةَ تسخينِ الدّجاجِ المحمّرِ تُفقِدُه الكثيرَ من طعمه الطّيّب. لكن يمكن الإبقاء عليه ساخنًا إذا لُفَّ بورقٍ معدنيٍّ لفًّا ضابطًا غير مرصوص بعد خروجه من الفرن مباشرةً.

متري	قائمة المشتريات	أمبراطوري
٢ كغ	دجاجة تحمير	٤ ـ ٤ ١/٢ رطل
	ملح وفلفل	
٢ـ٣	أغصان كبيرة من الزعتر الأخضر	٢ـ٣
٢ـ٣	أغصان كبيرة من عصا الباني الأخضر	٢ـ٣
١	ورق غار	١
٦٠ـ٧٥ غ	زبدة	٢ـ ٢ ١/٢ أونصة
٥٠٠ مل	مرق دجاج	١٦ أونصة سائلة

ترتيب العمل

١ تحضيرُ الدّجاجة

٢ تحميرُ الدّجاجة

٣ تحضيرُ الصّلصةِ الدّسمة



تحضير الدّجاجة

١ حمّي الفرنَ على الرّقم ٧ / ٢٢٠° مئوية / ٤٢٥° فارنهايت. نظّفي الدّجاجة بورقِ المَطبخ.

٢ أزيلي عظمَ الترقوة من الدّجاجة (انظري ١ و٢ أدناه). تبّلي داخلَ وخارجَ الدّجاجةِ بالملحِ والفلفل، ضعي النّباتاتِ العطريّةَ داخلَ الدّجاجة.

تقول ان
يمكنُ استعمالُ الطّرخون أو الصعتر أو أيّة نبتة عطريّة خضراء بدلاً من الزّعتر أو حصا البان. النّباتاتُ اليابسةُ أقلّ نكهة.

٣ اجعلي صدرَ الطّيرِ باتّجاهِ الأعلى. واضغطي السّاقَين نحوَ الخلفِ والأسفل. اغرزي سِيخًا قربَ مفصلِ الرُّكبةِ وادفعيه عبرَ الطّائرِ وخارجَه خلالَ السّاقِ الأخرى.

٤ اقلبي الطّائرَ ليصبحَ صدرُه نحوَ الأسفل. اسحبي جلدَ الرّقبةِ فوقَ فتحةِ الرّقبةِ واثني طرفَي الجناحَين فوقَها.

٥ اغرزي السّيخَ الآخرَ عبرَ قسمَي الجناحِ إلى جلدِ الرّقبة. استمرّي بالغرزِ تحتَ العمودِ الفقريّ للطّائرِ إلى الجانبِ الآخر. ادفعي السّيخَ عبرَ الجناحِ الثّاني بنفسِ الطّريقة أي عبرَ عظمتَي الجناح.

٦ اقلبي الدّجاجةَ ثانيةً بحيثُ يصبحُ الصّدرُ نحوَ الأعلى. إنّها الآن جاهزةٌ للطّبخ.

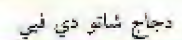
الأسياخُ طريقةٌ مختصرةٌ لإبقاءِ الدّجاجةِ متكتّلةً بدلاً من التّكتيف.

كيفية إزالة عظم الترقوة

١ اثني جلدَ رقبةِ الدّجاجةِ نحوَ الخلف. خلخلي عظمةَ الترقوة بواسطة سكّينٍ صغيرة.

٢ أزيلي عظمَ الترقوةِ وأزيلي أيّ دُهنٍ أيضًا.

تقول ان
في غيابِ عظمِ الترقوة، يسهلُ تقطيعُ لحمِ الصّدرِ إلى شرائحَ رقيقة.



تحميرُ الدَّجاجة

١ ضعي الدَّجاجةَ في صينيَّةِ التَّحميرِ وصدرُها نحوَ الأعلى. قطِّعي الزُّبدةَ إلى شرائحَ صغيرةٍ ورتِّبيها فوقَ صدرِها.

تقول آن
إنَّ إضافةَ الزُّبدةِ إلى الدَّجاجةِ بهذهِ الطَّريقةِ تُغني اللَّحمَ وتُعطي لونًا ذهبيًّا مميَّزًا للجلدِ. كمِّيَّةُ الزُّبدةِ تتوقَّفُ عليكِ، ولكنَّ الحدَّ الأدنى هو ٦٠غ/ ٢ أونصتان.

صينيَّةُ التَّحميرِ المعدنيَّةُ المتينةُ لها جوانبُ منخفضةٌ ولذلكَ يمكنُ لحرارةِ الفُرنِ أن تصلَ إلى جوانبِ الطَّائرِ.




كيفيَّةُ اختبارِ نُضجِ الدَّجاج



تكونُ الدَّجاجةُ ناضجةً تمامًا عندما تَسيلُ العصاراتُ من بطنِها صافيةً. ولاختبارِ ذلكَ، ارفعي الدجاجةَ بشوكةٍ ذاتِ شعبتَيْنِ وأميليها لكَي تتمكَّني من رؤيةِ لونِ العُصاراتِ الَّتي تسيلُ من بطنِها إلى صينيَّةِ التَّحميرِ.



٢ حمِّري الدَّجاجةَ في الفُرنِ الحارِّ لمدَّةِ ٦٠ـ ٧٥ دقيقةً مع تطريتِها بالعصاراتِ في الصِّينيَّةِ كلَّ ١٠ـ ١٥ دقيقةً.

تقول آن
التَّطريةُ المتكرِّرةُ مفتاحُ الطَّائرِ الكثيرِ العُصارةِ والجلدِ القصمِ المحمَّرِ جيِّدًا.



٣ للحفاظِ على رطوبةِ اللَّحمِ، اقلبي الطَّائرَ على صدرِهِ بعدَ بدايةِ احمرارِهِ. أعيدي الصَّدرَ نحوَ الأعلى قبلَ ١٥ دقيقةً تقريبًا من نهايةِ الطَّبخِ. انقلي الدَّجاجةَ إلى لوحِ التَّقطيعِ وغطِّيها بالورقِ المعدنيِّ وحافظي عليها دافئةً أثناءَ تحضيرِ الصَّلصةِ الدَّسمةِ.



المرق إلى صينية التحمير
فوق حرارة عالية، مع
العصارات. تابعي الغلي
الصلصة الدسمة وتتكثّف.

الدسمة الشديدة سيحوّل الزبدة ودقيق
سنحلب ويكثّف الصلصة الدسمة

استخدمي مصفاة مخروطية عند
صبّ الصلصة الدسمة
لتجنّب الاندلاق.

٣ تذوّقي الصلصة الدسمة من أجل
التبيل، ثمّ صفّيها بعناية عبر
المصفاة المخروطية إلى وعاء
الصلصة (انظري الشكل).

التقديم

قدّمي الدجاجة كاملة أو قطّعيها (انظري
ص ١٤) في المطبخ وقدّميها في الصحون
الفردية. قدّمي الصلصة الدسمة على حدة.

النباتات العطرية
الخضراء مثل
الزعتر وحصا
البان وورق الغار
تعطي لمسة
جذابة.



كيفيّة تقطيع الدّجاج المحمّر

١ أخرجي السّيخين واقطعي بسكّين الرّيش (الشيف) بين السّاق والجسم.

٢ اقلبي الطّير على جانبه واقطعي بالقرب من عظم العمود الفقري، مع تركك لحم الحوض متّصلاً بعظم الفخذ.

٣ اقلبي الطّير على قفاه ثانية. ابرمي السّاق بشدّة نحو الخارج لكسر المفصل ثمّ اقطعي وانتزعي السّاق من الجسم. كرّري العمليّة لفصل السّاق الأخرى.

الشّوكة ذات السّعبتين الطّويلتين تُبقي الأصابع بعيدة عن نصل السّكّين.

٤ نصّفي السّاق بالقطع عبر المفصل باستعمال خطّ الدّهن الأبيض كدليل.

٥ اقطعي أفقيًا فوق مفصل الجناح عبر عظم القصّ (الصّدر) لكي تستطيعي قطع شريحة كاملة من لحم الصّدر.

٦ قطّعي الصّدر إلى شرائح موازية للقفص الصّدري. قطّعي طرف الطّير الآخر بنفس الطّريقة.

عند الضّرورة، اقطعي شرائح من الفخذ لكي ينال كلّ فرد بعض اللحم الأبيض وبعض اللّحم الأحمر.

تأكّدي أنّ السّكّين حادّة لكي تستطيعي قطع شرائح منسّقة (أنيقة) من الصّدر.

تنويعات
الدّجاج المحمّر باللّيمون

... بالزّعتر وحصا البان وورقة الغار في دجاج ... في) ليمونة. وإذا استطعتِ الحصول على ليمونة ... عضوية وغير مدهونة بالشّمع، فإنّ ذلك سيكونُ أفضلَ.



... الليمونة ثمّ دحرجيها على سطح العمل للمساعدة في إطلاق ... ثقبيها بالشّوكة وضعيها داخل الدّجاجة وحمّري الطّير حسب ...

... المرَق، وقبل تصفيته، أضيفي قطرة ليمون وحرّكي.

... الدجاج، قطّعي بضع شرائح ... الطّازج وزيّنيه بها.

تنويعات
الدّجاج المحمّر باللّيمون وزبدة النّباتات العطريّة

... الدّجاجة حسب تعليمات الخُطوتين الأولى والثّانية من دجاج ... دي في).

... ناعمًا القشرة الخارجيّة لليمونة واحدة. انزعي الأوراق عن ٢ـ٣ ... زعتر طازجة و ٢ـ٣ غصينات حصا البان طازجة. افرمي الأوراق إلى ... صغيرة ناعمة. اخلطي اللّيمون والنّباتات العطريّة في ٦٠ـ٧٥ غ / ٢ـ ... ٢ أونصة زبدة.

... في الخُطوة الثّالثة من الوَصفة الرّئيسيّة، ارفعي جلد الصّدر بأصابعك ... بعناية عن اللّحم وادهني اللّحم بالزّبدة. واستمرّي حسب تعليمات ... الوصفة الرّئيسيّة من بداية الخُطوة ٣.

تنويعات
الدّجاج المحمّر مع الثّوم

إنّه حلمُ مُحبّاتِ الثّوم: تحمَّرُ أسنانُ الثّومِ غيرُ المقشورةِ مع الدّجاج ثمّ تُهرَسُ لتكثيف الصّلصة. ومِنَ المُدهِش أنّ الثّومَ بعد طَبْخِهِ له مذاقٌ حُلْوٌ لطيفٌ.



١ حضّري وحمّري الدّجاجة حسب التّعليمات في دجاج (شاتو دي في).

٢ افصلي الأسنانَ عن رأسي ثوم واحد دون تقشيرها. انثري أسنانَ الثّوم في صينيّة التّحمير حولَ الدّجاجة عندما تطرّبيها بالسّائل للمرّة الأولى بعد ١٠ـ ١٥ دقيقة من دخولها إلى الفُرن.

٣ حضّري الصّلصة الدّسمة حسب التّعليمات، وعند تصفيتها اهرُسي الثّومَ على جانب المصفاة لاستخراج اللُّبّ.

٤ حضّري، إذا أردتِ، زينة ثوم محمّر: اقطعي رؤوس ٤ـ ٦ أسنان ثوم (سنًّا لكلّ شخص) ورُشّي فوقها القليلَ من زيت الزّيتون ورتّبيها في صينيّة شيّ مدهونة بالزّيت. حمّريها مع الدّجاجة لمدّة ٤٥ دقيقة تقريبًا، وعند الأكل اعتصري أسنانَ الثّومِ الطّريّة.



سيقانُ الدَّجاجِ المبهَّرةُ مع سَلطةِ البطاطا

الكمية ٤ حصص | زمن العمل ٢٠ - ٢٥ دقيقة | زمن الطبخ ٣٥ - ٤٠ دقيقة

المواد

الأدوات والأواني

سيقانُ الدَّجاجِ المبهَّرةُ هذه أكلةُ شواءٍ نموذجيّةٌ، وهي ممتازةٌ إذا تمّ تحضيرُها فوقَ مشواةِ فَحْمٍ خشبيٍّ. قدّمي معها الذُّرةَ على أكوازها. ومن أجلِ سلطةِ البطاطا ابحثي عن حبّاتِ البطاطا الصّغيرةِ أو الصُّلبةِ أو المشمَّعةِ التي تحافظُ على شكلِها عندَ السَّلْقِ.

متري	قائمة المشتريات	امبراطوري
٨	سيقانُ دجاج	٨
	زيت نباتي لرفّ الشواء	
	مزيج البهارات	
١٢٥ غ	زبدة	٤ أونصات
٣٠ مل	صلصة (مانغو)	ملعقتان كبيرتان
٣٠ مل	ربّ البندورة (الطماطم)	ملعقتان كبيرتان
٣٠ مل	صلصةُ (ورسترشاير)	ملعقتان كبيرتان
٥ مل	جوزٌ طيب مسحوق	ملعقة صغيرة
٢,٥ مل	معجون سمك البلم	١/٢ ملعقة صغيرة
	ملح وفلفل	
	فلفل أحمر حلو/ صلصة (تاباسكو)	
	سلطة البطاطا	
١٥ مل	خلّ أحمر	ملعقة كبيرة
٢,٥ مل	خردل (ديجون)	١/٢ ملعقة صغيرة
٩٠ مل	زيت نباتي	٣ أونصات سائلة
بضعة أغصان	بقدونس طازج	بضعة أغصان
بضع بصلات	بصل معمّر طازج	بضع بصلات
٧٥٠ غ	بطاطا صغيرة مقشورة أو بطاطا كبيرة صلبة مقشورة، ٤ حبات	١ ١/٢ رطل

ترتيبُ العمل

١ تحضيرُ خليطِ البهاراتِ

٢ تحضيرُ سلطةِ البطاطا

٣ تحضيرُ وتحميرُ الدّجاجة

تقول أن

يمكنُ استعمالُ الفراخِ، واحدةً لكلِّ شخصٍ، بدلاً من السّيقانِ. تحتاجُ الفراخُ إلى ٢٥ دقيقة تقريباً من الطّبخِ فقط. قدّميها كاملةً.



حضير خليط البهارات

١ ـذيبي الزبدة برفق في طنجرة صغيرة
ـزيلي أية قطع فواكه كبيرة في

٢ ضعي الصّلصة في سلطانيّة صغيرة وأضيفي عناصر خليط البهارات الباقية مع رشّة من الفلفل الأحمر الحارّ أو صلصة (تاباسكو) والزبدة الذائبة. اخلطي العناصر جيّدًا باستعمال ملعقة معدنيّة. تذوّقيها من أجل التتبيل.

البهارات المخلوطة مع التوابل تشكّل غطاءً لذيذًا للدّجاج.

حضير سلطة البطاطا

١ حضّري مرق التوابل (انظري صفحة ٣٦) من الخلّ والخردل والزيت ـة ملح ورشّة فلفل.

٢ افرمي البقدونس والبصل المعمّر (الشيف) ناعمًا بسكّين الرئيس.

٣ في حال استعمال حبّات بطاطا كبيرة، قطّعي كلّ واحدة إلى ٢ـ ٣ قطع. اتركي حبّات البطاطا الصّغيرة بدون تقشير. ضعي البطاطا في طنجرة متوسطة الحجم من الماء المالح وسخّني حتّى الغليان. غطّيها واتركيها ترتعش حتّى تطرى عند غرزها برأس سكّين صغيرة (١٥ـ ٢٠ دقيقة).

اتركي البطاطا تبرد قليلًا قبل تقطيعها إلى شرائح

٤ صفّي البطاطا تمامًا في مصفاة ثمّ قطّعيها إلى شرائح سماكتها ٩ مم/ ٣/٨ بوصة. انقليها إلى سلطانيّة كبيرة.

٥ عندما لا تزال البطاطا دافئة، أضيفي النّباتات العطريّة المفرومة وصبّي فوقها تتبيلة الخلّ، مع الخلط برفق. غطّيها بالورق المعدنيّ لإبقائها دافئة.



كيفيةُ فرمِ النَّباتاتِ العطريةِ



١ انزعي الأوراقَ أو الأفنادَ (الأغصانَ الصَّغيرةَ) عن السُّوقِ وكدِّسيها فوقَ لوحِ فرمٍ.



٢ قطِّعي الأوراقَ أو الأفنادَ إلى قطعٍ صغيرةٍ بسكِّينٍ رئيسٍ حادَّةٍ جدًّا.

تقول ان

عند فرمِ كمِّيَّةٍ كبيرةٍ من النَّباتاتِ العطريةِ أو أفنادِها مثلَ البقدونسِ، امسكيها مع بعضٍ في حزمةٍ بيدِكِ الأخرى أثناءَ الفرمِ.



٣ ثبِّتي رأسَ النَّصلِ على اللَّوحِ وهزِّي مقبضَ السِّكِّينِ نحوَ الأعلى والأسفلِ وافرمي النَّباتاتِ فرمًا خشنًا أو ناعمًا كما ترغبين.

تنبيه

لا تفرمي النَّباتاتِ العطريةَ الرقيقةَ مثلَ الحبَقِ والطَّرخونِ ناعمةً لأنَّها سهلةُ الرَّضِّ.

٢ تحضيرُ وتحميرُ الدَّجاجة



قليلٌ من الملحِ على رؤوسِ أصابعكِ تساعدُ في إمساكِ جلدِ الدَّجاجةِ.

١ سخِّني المشواةَ، ادهني رفَّ صينيةِ الشَّيِّ بالزيتِ. اقطعي الجلدَ من سيقانِ الدَّجاجِ بسكِّينِ الرئيسِ واسحبيه.



٢ شُقِّي لحمَ كلِّ ساقٍ عرضانيًّا عدَّةَ مرَّاتٍ برأسِ السِّكِّينِ.

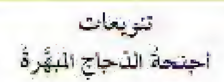


ادهني فوقيا طبقةً من تتبيلةِ البهاراتِ.

٣ ادهني بعضَ خليطِ البهاراتِ فوقَ كلِّ ساقٍ وأدخلي الخليطَ جيِّدًا في الشُّقوقِ داخلَ اللَّحمِ. رتِّبي السِّيقانَ فوقَ رفِّ المشواةِ المدهونِ بالزَّيتِ.

٤ اشوي سيقانَ الدَّجاجِ على مسافةِ ٧,٥ ـ ١٠ سم/ ٣ ـ ٤ بوصاتٍ منَ النَّارِ مع تقليبها مرَّةً بشوكةٍ ذاتِ شعبتين أثناءَ الشَّيِّ.





تنويعات
اجنحة الدّجاج المبهَّرة

هذه التقنقاتُ اللّذيذةُ أصبحتْ شائعةً في المطاعمِ والمقاهي.



١ حَضّري خليطَ التّبلِ حسبَ التّعليماتِ الواردةِ في الوَصفةِ الرّئيسيّةِ لسيقانِ الدّجاجِ.
٢ استبدلي بالسيقانِ مقدارَ ١٢ ـ ١٤ جناحَ دجاجٍ. اقطَعي نهاياتِ الأجنحةِ وارمِيها. ثمّ غطّي الأجنحةَ بالتّبلةِ واطبُخيها حسبَ التّعليماتِ السّابقةِ.
٣ احذفي سلطةَ البطاطا.



٥ أثناءَ الطّبخِ طَرّي سيقانَ الدّجاجِ مرارًا ببقيّةِ تتبيلةِ البهاراتِ وأيّةِ عصاراتٍ في الصّينيّةِ. اطبُخيها حتّى تحمَرّ جيّدًا وتنضجَ (نحو ١٠ ـ ١٢ دقيقةً على كلِّ جانبٍ).

التّقديم
رتّبي سلطةَ البطاطا فوقَ الصّحونِ وبجانبِها سيقانُ الدّجاجِ.

غطاءُ تتبيلةِ البهاراتِ على سيقانِ الدّجاجِ بدرجةِ اللّذعِ التي تريدينها.

ـــ التحضيرُ المُسْبَق ـــ

يمكنُ تحضيرُ سيقانِ الدّجاجِ وسلطةِ البطاطا قبلَ يومٍ من تقديمِها وحفظُها مغطّاةً في الثّلاجةِ. يمكنُ تقديمُ السّيقانِ إمّا ساخنةً أو باردةً. ولإعادةِ التّسخينِ غلّفيها بالورقِ المعدنيّ وسخّنيها في فرنٍ على الرّقمِ ٤/ ١٨٠° مئويّة/ ٣٥٠° فارنهايت لمدّةِ ١٠ دقائقَ تقريبًا.

الدَّجاجُ المرَّاكشيّ المَشويّ مع البهاراتِ

لكفايةِ ٤ حصص — زمن العمل ١٠ ـ ١٥ دقيقة — زمنُ الطَّبخ ٩٠ دقيقة

الأدواتُ والأواني

- طاجن*
- طنجرة
- مِقصّ دجاج
- سِكّينٌ رئيس
- شوكةٌ ذاتُ شعبتين
- مُنخل
- سُلطانيّات
- لوحُ فرم
- ملعقةٌ معدنيّة كبيرة
- ملعقةٌ مثقّبة

* (يمكنُ استعمالُ كسرولةٍ سميكةٍ ذاتِ غطاءٍ ويُفضّلُ الفخّاريّة منها).

الموادّ

- دجاجة
- بصل
- مشمشٌ مجفّف
- بقدونسٌ طازج
- بندورة
- عسل
- زعفران
- زيتُ زيتون
- قرفة مطحونة
- زنجبيل مطحون



إنّه أحدُ أشكالِ «الطّاجن» المرّاكشي الكلاسيكيّ ـ خليطٌ من الدّجاجِ والفواكهِ والبهاراتِ المشويّة تحتَ غطاءٍ فخّاريّ مخروطيّ. ويمكنُ استبدالُه بأيّةِ كسرولةٍ سميكةٍ، ويُفضّلُ الفخاريّةُ منها لانتشارِ الحرارةِ. وبدلاً من أنْ تقطّعي الدّجاجَ بنفسِكِ، فقد تفضّلينه مُقطّعًا إلى ٤ قطع.

التّحضيرُ المُسبق

يمكنُ شيُّ الدّجاجِ قبلَ ٣ أيّامٍ وحفظُه في الثّلاجةِ أو الجمّادةِ. سخّنيه في فُرنٍ على الرّقم ٤/ ١٨٠° مئويّة / ٣٥٠ فارنهايت لمدّةِ ٢٠ ـ ٣٠ دقيقةً قبلَ تقديمِه.

متري	قائمةُ المشتريات	إمبراطوري
١,٥ كغ	دجاجة	٣ ١/٢ رطل
	زعفران	
٤٥ ـ ٦٠ مل	ماء مغلي	٣ ـ ٤ ملاعق كبيرة
بضعة قضيبات	بقدونس طازج	بضعة قضبان
٥٠٠ غ	بندورة	رطل
٦	بصل	٦
٧٥ غ	مشمش مجفف	٢ ١/٢ أونصة
٣٠ مل	عسل	ملعقتان كبيرتان
١٠ مل	قرفة مطحونة	ملعقتان صغيرتان
٥ مل	زنجبيل مطحون	ملعقة صغيرة
	ملح وفلفل	
١٢٥ مل	زيت زيتون	٤ أونصات سائلة

ترتيبُ العمل

١ تقطيعُ الدّجاجة

٢ تحضيرُ العناصرِ الأخرى

٣ طبخُ الدّجاجة

تقولُ آن

الفراخُ الصّغيرةُ هي النّموذجيّةُ في مرّاكش، ولكنْ يمكنُكِ استعمالُ دجاجةٍ كبيرةٍ بعد تقطيعِها إلى ٦ قطعٍ. (والدّجاجةُ الكبيرةُ ستحتاجُ إلى المزيدِ من الوقتِ للطّبخ).



تقطيع الدّجاجة

١ ... ستعملي سكّينًا رئيسًا واقطعي بين مَفصل الفَخذِ والجسم. اثني العظمةَ ... نحوَ الخارج لكسْرِ المَفصلِ ثُمّ ... عبرَه وافصلي الفَخذَ عن الجسم. ... هذه العمليّةَ في الفَخذِ الأخرى.

٢ قُصّي الدّجاجةَ على جانبَي عَظم الصّدرِ لخلخلةِ اللّحم، ثُمّ افصِلي ... عظمَ الصّدرِ بمقصّ الدّجاج.

٣ اقلبي الدّجاجةَ على صَدرِها، واقطعي عِظامَ الأضلاعِ والظّهرِ عن الصّدرِ في قطعةٍ واحدةٍ، مع تركِ الأجنحةِ ملتصقةً بالصّدرِ. الآن تمّ قطعُ قطعتَي الصّدرِ.

تحضير العناصر الأخرى

١ ضَعي رشّةَ زعفرانٍ كبيرةً في سُلطانيّةٍ صغيرةٍ. ضَعي الماءَ الغالي بالملعقة فوقَ الزّعفرانِ واتركيه يَنقعُ.

٢ افرُمي البقدونس. اقشُري البندورة وأخرجي بذورَها وافرُميها.

تقول أن

لا حاجةَ لتقشيرِ البندورةِ ذاتِ القُشور الرّقيقةِ الهَشّةِ ولكنْ أخرجي البذورَ والعصاراتِ المجاورة لأنّها ستجعلُ الطّبقَ كثيرَ الماءِ.

كيفيّة تقطيع البصل إلى شرائح

١ اقشُري البَصلَ واقطَعي رؤوسَهُ. اقطَعي البَصلَ طوليًّا إلى نصفَين من الرّأسِ إلى الجَذرِ.

تقول أن

تركُ الجذرِ على البصلِ يساعدُ على تماسُكِ البصلِ أثناءَ التّقطيعِ.

٢ ضَعي نصفَ بَصلةٍ على لَوحِ فَرمٍ ومقطَعُها نحوَ الأسفلِ. امسكي البصلةَ بإحكامٍ وقطّعيها عَرضانيًّا إلى شرائحَ بَدءًا من منطقةِ قطعِ الرّأسِ وباستعمالِ أصابعكِ المُنثنيةِ كدليلٍ للسكّينِ. أهمِلي الجذرَ عندما تصلينَ إليه. كرّري العمليّةَ بالنسبةِ للنّصفِ الآخَرِ.



٣ قطّعي ٤ بصلاتٍ إلى شرائحَ رقيقةٍ (انظري ص ٢١). افرُمي البصلتين الباقيتين ناعمًا.

٤ قطّعي المشمش المجفّف إلى قطعٍ كبيرةٍ باستعمالِ سكّين الرئيس.

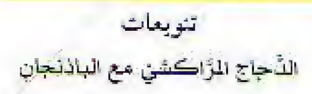
تقول آن
يمكنكِ أيضًا أن تستخدمي مقصّ المطبخ لتقطيع المشمش المجفّف.

طبخ الدجاجة

١ سخّني الفرنَ على الرّقم ٤/ ١٨٠° مئوية/ ٣٥٠° فارنهايت. ضعي الدّجاجةَ في الطّاجن. غطّيها بشرائحِ البَصلِ، ثمّ بالبندورةِ المفرومةِ.

٢ اخلطي البَصلَ المفرومَ والزّعفرانَ مع سائلهِ والمشمش المجفّفَ والعَسلَ والقرفةَ والزّنجبيلَ والبقدونسَ المفرومَ والملحَ والفلفلَ في سلطانيّةٍ. أضيفي زيتَ الزّيتون. صبّي الخليطَ بالملعقةِ فوق الدّجاجةِ.





تنويعات

الدّجاج المَرّاكشي مع الباذنجان



١ قطّعي الدّجاجة إلى أقسام وحَضّري البصلَ والبندورة كما في حالة الدّجاجِ المرّاكشي المشوي مع البهاراتِ.

٢ اقطعي باذنجانةً واحدةً متوسطةَ الحجمِ (نحو ٢٥٠ غ/٨ أونصات) إلى نصفيْن وقَطّعيها إلى شرائح. ضعي الشّرائحَ في مصفاةٍ ورُشّيها بالملحِ الخشنِ. اكبسيها بصحنٍ واتركيها تنضح لمدّة ٣٠ دقيقةً. جَفّفي الشّرائحَ بالوَرقِ الماصّ.

٣ اقطعي طرَفَي ليمونةٍ وقَطّعيها إلى مثلّثاتٍ.

٤ ضعي قطعَ الدّجاجِ في كسرولة سميكةٍ وغطّيها بشرائحِ البصلِ والبندورةِ المفرومةِ وقطعِ الباذنجانِ ومثلّثاتِ الليمونِ.

٥ اخلطي في سلطانيّةِ البصلَ المفرومَ وسِنَّ الثّومِ المفرومة ناعمًا و١٢٥ مل/٤ أونصاتٍ سائلةٍ من زيتِ الزّيتونِ و١٠ مل/ ملعقتيْن صغيرتين من الكمّونِ المطحونِ و١٠ مل من الكزبرةِ المطحونةِ والملحَ والفلفلَ وبضعةَ عُروقٍ من الكزبرةِ الخضراءِ (الأمريكيّة) المفرومة ناعمًا. حُشّي هذا الخليطَ في الكسرولةِ.

٦ رُشّي ٩٠ غ/٣ أونصاتٍ من الزّيتونِ الأخضرِ أو الأسودِ المنزوعِ البُذورِ فوقَ الدّجاجِ واطبُخيه حسبَ التّعليماتِ. أخرجي مثلّثاتِ الليمونِ قبلَ تقديمِ الوَجبةِ.



٣ غطّي الطّاجِن واشويه في الفرنِ المسخّنِ مسبقًا حتّى تُصبحَ الدّجاجةُ طريّةً عندما تثقبيها بالشّوكةِ ذاتِ الشّعبتيْن بعدَ ٩٠ دقيقةً تقريبًا.



يحصرُ غطاءُ الطّاجِن المخروطي العصاراتِ وبخارَ الطّبخِ.

التّقديم

تذوّقي صلصةَ التّتبيلِ. قدّمي الدّجاجةَ والصّلصةَ من الطّاجِن مباشرةً إلى الصّحونِ.

...قول ان
...ي حال استخدام نوع آخر من الأواني الفخارية
... الكسرولة السّميكة، تأكدي أنّ
...طاءه يغلقُ بإحكام.



حشوةُ (الكُسْكُس) مع اللّوزِ المستخدمة في وَصفةِ الفراخِ المحشوّةِ مع العنب (انظري ص ٩٤) هي الرّفيقُ الكاملُ لهذه الوَجبةِ.

كبابُ الدَّجاجِ الإندونيسي

ساتيه أيام / بومبو ساتيه

الكمّيّة ٦ حصص كوجبة رئيسيّة | زمنُ العمل ١٥ ـ ٢٠ دقيقة* | زمنُ الطّبخ ٨ ـ ١٠ دقائق



هٰذا الكبابُ المليءُ بالبهارات يُباعُ في الأكشاك على قارعةِ الطّريقِ في إندونيسيا حيث يُعتبرُ وجباتٍ خفيفةً ولكنْ يُمكنُ تناولُ عدّةِ أسياخٍ منه كوجبةٍ رئيسيّةٍ مع صلصةِ الفستقِ الحُلوِ والمبهّر كسلطة.

* زمنُ النّقع (٣ ـ ١٢ ساعة)

متري	قائمةُ المشتريات	إمبراطوري
١,٥ كغ	صدورُ دجاج بدون عظم وبدون جلد	٣ ١/٢ رطل
	سائلُ النّقع	
٣	شالوت	٣
٢	سنّ ثوم	٢
٢,٥ مل	الفليفلة حارّة مسحوقة	١/٢ ملعقة صغيرة
١٠ مل	كزبرة مسحوقة	ملعقتان صغيرتان
١٠ مل	زنجبيل مسحوق	ملعقتان صغيرتان
٤٥ مل	صلصةُ صويا	٣ ملاعق كبيرة
٣٠ مل	خلّ أبيض مقطّر	ملعقتان كبيرتان
٣٠ مل	زيتٌ نباتي	ملعقتان كبيرتان
	صلصةُ الفستق	
٢٠ مل	زيتٌ نباتي	١ ١/٢ ملعقة كبيرة
١٧٥ غ	فستق سودانيّ نيءٌ مقشور	٦ أونصات
١/٢	بصلة متوسّطة	١/٢
١	فصّ ثوم	١
٢,٥ مل	رقاقاتُ فلفل أحمر حارّ مجفّفة	١/٢ ملعقة صغيرة
١٠ مل	زنجبيل مسحوق	ملعقتان صغيرتان
٥ مل	سكّر أسمر	ملعقة صغيرة
٢٠ مل	عصيرُ ليموني	١ ١/٢ ملعقة كبيرة
٣٧٥ مل	ماءٌ ساخن	١٢ أونصة سائلة
	ملح وفلفل	



تحضير ونقع الدجاجة



١ أخرجي الوتر من كلّ صَدر. افصلي (الفيليه) الشريحة من كلّ صَدرٍ برفع طرف (الفيليه) وسحبه نحوك. قطّعي (الفيليه) طوليًا إلى نصفين بسكّين الرّئيس. قطّعي كلّ صَدرٍ قطريًا إلى ٧ شرائح بنفس حجم نصفَي (الفيليه).

٢ افرمي الشالوت ناعمًا (انظري الصورة إلى اليسار). افرمي الثّوم ناعمًا. ضعي كلّ عناصر النّقع في سلطانيّة كبيرة وامزجيها بملعقة معدنيّة.

تضفي عناصر النّقع نكهة لذيذة ورطوبة للدّجاج.



٣ أضيفي شرائح الدّجاج واخلطيها حتّى تتغطّى تمامًا بسائل النّقع. غطّيها بالورق اللّاصق وبرّديها لمدّة ٣ ـ ١٢ ساعة.

كيفيّة فرم الشالوت



١ عند الضّرورة افصلي الشالوت إلى أقسام عند الجذر. اقشري كلّ قسم وضعي جانبه المسطّح نحو الأسفل فوق لوح الفرم. امسكي الشالوت بأصابعك بإحكام واقسميها أفقيًا إلى شرائح باتّجاه الجذر مع تركها ملتصقة عند طرف الجذر. ومن أجل فرم متجانس، قسّميها إلى شرائح بسماكة ٣ مل (١,٨ بوصة). ومن أجل فرم ناعم قسّميها إلى شرائح رفيعة قدر الإمكان.



٢ قسّميها إلى شرائح طوليّة عبر الشالوت مع ترك طرف الجذر بدون تقطيع.



٣ اقطعي الشالوت عرضيًا للحصول على مكعّبات ناعمة. تابعي فرم الشالوت حتّى يُصبح ناعمًا جدًّا. عند الضّرورة، يُمكنُ الاحتفاظ بطرف الجذر للمَرَق.



٢ تحضير صلصة الفستق

١ سَخّني الزّيت في المِقلاة. أضيفي الفستق واطْبخيه، مع التّحريك المستمرّ حتى يتحمّرَ (٣ ـ ٥ دقائق). انقُلي الفستق إلى مُعالج الطّعام.

٢ قطّعي البصلة إلى قطع وأضيفيها إلى مُعالج الطّعام مع الثّوم ورقائق الفليفلة الحارّة والزنجبيل والسُّكّر الأسمر وعصير الليمون. حوّلي العناصرَ إلى (بيوريه) ملساء مع كَشْط السّلطانية بالكفّة.

تقول آن

إذا كانت مُعالجةُ المزيج صعبةً، أضيفي القليلَ من الماءِ الحارّ.

٣ أضيفي من الماءِ الحارّ مع الخَلطِ ما يكفي للحصولِ على صلصةٍ قابلةٍ للصّبّ. انقُلي الصّلصةَ إلى الطّنجرةِ وسخّنيها حتّى نقطة الغليانِ واتركيها ترتجفُ لمدّةِ دقيقتين، مع التّحريكِ المستمرّ. تبّليها حسبَ الذّوق. أبعديها عن النّارِ وأبقيها حارّةً.

تنبيه

الصّلصةُ تحترقُ بسهولةٍ ولذلك حرّكيها كلَّ الوقتِ.

٣ تحضير وطَبخ الكباب

١ قبلَ الطّبخ بـ ٣٠ دقيقة تقريباً، انقعي أسياخَ الخيزران. سخّني المشواةَ. شُكّي شققَ اللحم في الأسياخ بطريقةِ الأكورديون، ثلاثة في كلّ سيخ، والتي قليلاً أثناء الغرز.

لنقْع أسياخ الخيزران

اغمُريها بالماءِ البارد واتركيها تنقع لمدّة ٣٠ دقيقة ثمّ صَفّيها من الماء.

٢ ادهني رفّ الشّوّايةِ بالزّيت ورتّبي أسياخ كباب الدّجاج فوقه.



٣ اشوي الكبابَ على بُعدِ نحوِ ٥ ـ ٧ سم/ ٢ ـ ٣ بوصات من النَّارِ حتَّى يتحمَّرَ (٢ ـ ٣ دقائق). اقلبيه وحمِّري الجانبَ الآخرَ (٢ ـ ٣ دقائق).

التَّقديم

رتِّبي أسياخَ الكبابِ فوقَ الصّحونِ وقدِّميها معَ صلصةِ الفُستقِ السّاخنةِ. قدِّميها مع رزٍّ (البيلاف) مِن أجلِ وَجبةٍ غنيَّةٍ.

سلطةُ الخُضارِ: إنَّ قِطَعَ الجزرِ والملفوفِ مع شرائحِ الخيارِ والبندورةِ المتبّلةِ بالخلِّ الخفيفِ مرافقٌ ممتازٌ للسّاتيه.

تنويعات

كبابُ الدَّجاجِ الفيتنامي

١ حضِّري صدورَ الدَّجاجِ كما في حالةِ الكبابِ الإندونيسي ولكنْ قطِّعيه إلى مكعَّباتٍ ٢ سم/ ٣/٤ بوصة.

٢ حضِّري سائلَ النَّقعِ بمزْجِ ٣ رؤوسٍ (شالوت) مفرومةٍ ناعمًا وسنَّي ثوم مفرومَتَيْن ناعمًا و٥ مل (ملعقة صغيرة) فليفلة خضراء حارَّةٍ منزوعةِ البذورِ ومفرومةٍ ناعمًا و١٠ مل (ملعقتين صغيرتين) جذورَ زنجبيلٍ مبشورةٍ حديثًا و٤٥ مل (٣ ملاعقَ كبيرةٍ) صلصةَ صويا و٣٠ مل (ملعقتين كبيرتين) من الخلِّ الأبيضِ المقطَّرِ والزَّيتِ النباتي.

٣ اهرسي ساقَ عشبةِ ليمونٍ بالشَّوبكِ وأضيفيه إلى الخليطِ.

٤ انقعي مكعَّباتِ الدَّجاجِ لمدَّةِ ٣ ـ ١٢ ساعةً، ثُمَّ اغرزيها على ١٢ سيخَ خيزرانٍ منقوعًا. ارمي عشبةَ اللَّيمونِ.

٥ اشوي الكبابَ كالسَّابقِ وقدِّميه مع صلصةِ الفستقِ.

التَّحضيرُ المُسبقُ

يمكنُ تحضيرُ صلصةِ الفُستقِ قبلَ أسبوعَيْنِ وحفظُها مغطَّاةً في الثَّلاجةِ. يمكنُ تركُ الدَّجاجِ منقوعًا لمدَّةِ ١٢ ساعةً ولكنْ لا يجبُ طبخه إلَّا قبلَ تقديمِه مباشرةً.



الدَّجاجُ بالخلِّ الأحمرِ

الكمية: ٤ ـ ٦ حصص | زمنُ العمل: ٣٠ دقيقة | زمنُ الطّبخ: ٩٠ ـ ١٠٥ دقائق

الأدوات والأواني

سكّين رئيس، سكّين صغيرة، سلطانيات، مغرفة صغيرة، طنجرة وسط، ملعقة مثقّبة، ملعقة خشبية، شوكة ذات شعبتين، صحن مسطّح، ورق (مطبخ) ماصّ، مصفاة، كسرولة مقاومة للحرارة مع غطائها، ورق لاصق، مصفاة مخروطية، لوح فرم

في هذا الطّبق الكلاسيكي يُنقعُ الدّجاجُ ليطرى ويكتسب نكهةً، ثُمّ يُترك ليرتعش في صلصة الخلّ الأحمر. ويُقدَّمُ مع توابل من مكعّبات اللّحم والبصل الصّغير والفُطر. وكلّما زاد نُضجُ الدّجاج كان الطّبقُ أفضل. يستخدمُ الطُّهاةُ الفرنسيون طيرَ سلقٍ أو ديكًا، وهو الأفضل.

المواد

زبدة، جزر، قطعة لحم، دجاجة، بصلة، فطر، أسنان ثوم، كرفس، خلّ أحمر، بصل صغير، باقة عطرية، شالوت، دقيق، زيت زيتون، حبوب فلفل أسود، مرق دجاج، زيت نباتي

قائمة المشتريات

متري	قائمة المشتريات	إمبراطوري
٢ كغ	دجاجة	٤ ١/٢ رطل
١٢٥ غ	قطعة لحم	٤ أونصات
١٥ مل	زيت نباتي	ملعقة كبيرة
١٥ غ	زبدة	١/٢ أونصة
١٨ ـ ٢٠	بصل صغير	١٨ ـ ٢٠
٢٥٠ غ	فطر	٨ أونصات
١	رأس ثوم	١
٣	شالوت	٣
٤٥ مل	دقيق	٣ ملاعق كبيرة
٥٠٠ مل	مرق دجاج/ماء	١٦ أونصة سائلة
١	باقة عطرية	١
	ملح وفلفل	
	[illegible]	
١	بصلة كبيرة	١
١	ساق كرفس	١
١	جزرة	١
١	سنّ ثوم	١
٦	حبّات فلفل أسود	٦
١٨٠ مل	خلّ أحمر	٦ أونصات سائلة
٣٠ مل	زيت زيتون	ملعقتان كبيرتان

ترتيب العمل

١ تقطيعُ الدّجاجة إلى أقسام ونقعُها

٢ قلي الدّجاج

٣ تحضيرُ الزّينة

٤ إكمالُ الطّبخ

كيفيّة تقطيع الدّجاج إلى ٨ قطع



١ استخدمي سكّين الرّيش واقطعي بين مفصل الرّجل والجسم من جانب. اثني الرّجل بشدّة نحو الخارج لكسْر المفصل، ثمّ اقطعيها بالكامل واسحبي الرّجل من الجسم. كرّري هذه العمليّة من أجل قطع الرّجل الأخرى.

٢ اقطعي بالقُرب من جانبي عظم الصّدر لخلخلة اللّحم، ثمّ اشطري عظم الصّدر. اقلبي الدّجاجة على صدرها، واقطعي على طول أحد جانبي عظم الظّهر. الدّجاجة الآن مقسومة إلى نصفين.

تقول ان

يمكنك استعمال مقصّ الدّجاج بدلاً من سكّين الرّيش إذا كنت تفضّلين ذلك. فالمقصّ جيّد لقطع عظم الصّدر وعظم الظّهر وعظام الأضلاع والصّدر والأرجل إلى نصفين.

تقول ان

تستطيعين بالطّبع أن تطلبي من جزّارك تقطيع الدّجاجة، ولكنّ يمكنّ تضمين عظم الظّهر. الأقسام الكبيرة العظم تنضج بصورة غير منتظمة.

٣ اقطعي عظم الظّهر والأضلاع بكتلةٍ واحدةٍ عن الصّدر حيث ما زالت متّصلةً به مع ترك الجناح متّصلاً بالصّدر.

٤ اقطعي كلّ قطعة صدرٍ عرضانيًّا إلى نصفين عبْر عظام الصّدر والأضلاع بحيث يبقى جزءٌ من لحم الصّدر مع الجناح. اقطعي أيّة عظامٍ جارحة.

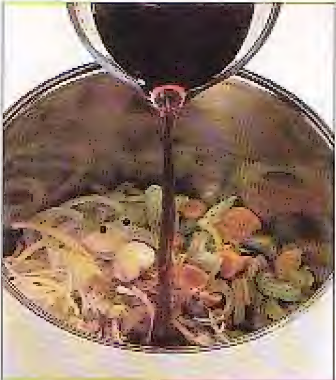
٥ اقطعي كلّ رجلٍ إلى نصفين عبْر المفصل بين الفخذ والسّاق باستخدام خطّ الدّهن كدليل.



١ تقطيعُ الدّجاجةِ إلى أقسامٍ ونقعُها



١ لتحضيرِ سائلِ النّقعِ قطّعي البَصلةَ إلى شرائحَ رقيقةٍ. شذّبي الكرفسَ وقطّعيه إلى شرائحَ رقيقةٍ. قطّعي الجزرَ إلى شرائحَ رقيقةٍ.



٢ ضعي شرائحَ البَصلِ والكرفسِ والجزرِ وسنّ الثّومِ وحبّاتِ الفلفلِ في طنجرةٍ. أضيفي الخلّ الأحمرَ ومَنْحَنيِ السّريجِ حتّى الغَليانِ، ثُمّ اترُكيه يرتعشُ لمدّةِ ٥ دقائقَ وبعدَها اتركيه يبردُ تمامًا.



٣ قطّعي الدّجاجةَ إلى ٨ أقسامٍ (انظري ص ٢٩). ضعي أقسامَ الدّجاجةِ في سلطانيّةٍ وصُبّي فوقَها سائلَ النّقعِ المبرّدَ، ثُمّ أضيفي فوقَه زيتَ الزّيتونِ. غطّي السّلطانيّةَ بالورقِ اللاّصقِ واتركي الدّجاجةَ تنقعُ لمدّةِ ١٢ـ ١٨ ساعةً في الثّلاّجةِ مع تقليبِ القطعِ من حينٍ لآخرَ.



٤ أخرجي قِطعَ الدّجاجةِ من سائلِ النّقعِ وجفّفيها تمامًا بورقِ المطبخِ الماصّ.

٥ صفّي سائلَ النّقعِ بالمِصفاةِ فوقَ سُلطانيّةٍ واحتفظي بالسّائلِ والخُضارِ.



٢ قلي الدّجاج



١ قطّعي اللّحمَ إلى مكعّباتٍ صغيرةٍ. سخّني الزّيتَ والزّبدةَ في الكسرولة حتّى يزبدَ السّائلُ. أضيفي مكعّباتِ اللّحمِ واقليها حتّى تتحمّرَ ويُستخلصَ منها الدّهنُ. أخرجي اللّحمَ بالملعقةِ المثقّبةِ واحتفظي به.



٢ أضيفي قِطعَ الدّجاجِ إلى الكسرولة وجانبُ الجلدِ نحوَ الأسفلِ واطبُخيها حتّى تتحمّرَ (١٠ دقائق تقريبًا).

٣ اقلبي قطعَ الدّجاجِ وحمّري الجانبَ الآخرَ، ثمّ أخرجيها.



استخدمي شوكةً ذاتَ شعبتينِ طويلتينِ لحمايةِ أصابعكِ من طشيشِ الدّهنِ.

كيفيّة تنظيف وتقطيع الفُطر



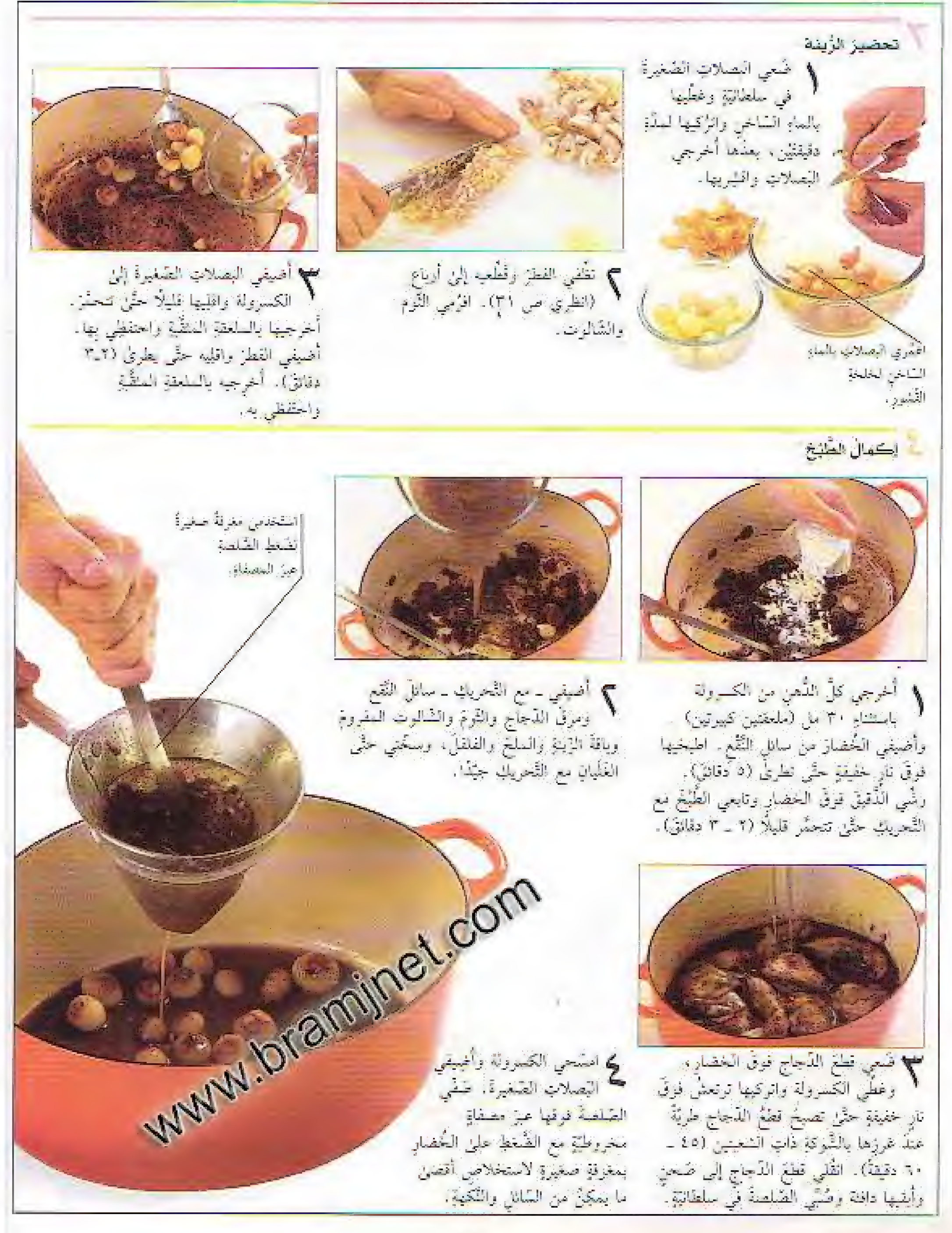
١ اقطعي ساقَ الفطرِ بمستوى المظلّةِ. نظّفي الفطرَ بمسحِهِ بورقةِ مطبخٍ رطبةٍ نظيفةٍ. إذا كانَ الفُطرُ متّسخًا، اغسليه بسلطانيّةٍ من الماءِ البارِدِ، ثُمّ جفّفيه منَ الماءِ.



٢ لتقطيعِ الفطرِ إلى أرباعٍ، امسكي كلَّ مظلّةٍ فوقَ لوحِ الفَرمِ وجانبُ السّاقِ نحوَ الأسفلِ وقطّعيها إلى أرباعٍ.



لتقطيعِ الفُطرِ إلى شرائحَ، امسكي كلَّ مظلّةٍ وجانبُ السّاقِ نحوَ الأسفلِ وقطّعيها عموديًّا إلى شرائحَ من السّماكةِ المطلوبةِ.



٣ تحضيرُ الزّينة

١ ضعي البصلاتِ الصّغيرةَ في سلطانيّةٍ وغطّيها بالماءِ السّاخنِ واتركيها لمدّةِ دقيقتَين، بعدَها أخرجي البصلاتِ واقشريها.

انقعي البصلاتِ بالماءِ السّاخنِ لحلحلةِ القشور.

٢ نظّفي الفطرَ وقطّعيه إلى أرباع (انظري ص ٣١). افرمي الثّومَ والشّالوت.

٣ أضيفي البصلاتِ الصّغيرةَ إلى الكسرولة واقليها قليلاً حتّى تتحمّر. أخرجيها بالملعقةِ المثقّبةِ واحتفظي بها. أضيفي الفطرَ واقليه حتّى يطرى (٢-٣ دقائق). أخرجيه بالملعقةِ المثقّبة واحتفظي به.

٤ إكمالُ الطّبخ

١ أخرجي كلَّ الدُّهنِ من الكسرولة باستثناءِ ٣٠ مل (ملعقتين كبيرتين) وأضيفي الخُضارَ من سائلِ النّقع. اطبخيها فوقَ نارٍ خفيفةٍ حتّى تطرى (٥ دقائق). رشّي الدّقيقَ فوقَ الخضارِ وتابعي الطّبخَ مع التّحريكِ حتّى تتحمّرَ قليلاً (٢ ـ ٣ دقائق).

٢ أضيفي ـ مع التّحريكِ ـ سائلَ النّقعِ ومرقَ الدّجاجِ والثّومَ والشّالوتَ المفرومَ وباقةَ الزّينةِ والملحَ والفلفل، وسخّني حتّى الغليانِ مع التّحريكِ جيّدًا.

٣ ضعي قطعَ الدّجاجِ فوقَ الخضار، وغطّي الكسرولة واتركيها ترتعشُ فوقَ نارٍ خفيفةٍ حتّى تصبحَ قطعُ الدّجاجِ طريّةً عندَ غرزِها بالشّوكةِ ذاتِ الشّعبتين (٤٥ ـ ٦٠ دقيقة). انقلي قطعَ الدّجاجِ إلى صحنٍ وأبقيها دافئةً وصبّي الصّلصةَ في سلطانيّة.

٤ امسحي الكسرولة وأعيدي البصلاتِ الصّغيرة. صفّي الصّلصةَ فوقَها عبرَ مصفاةٍ مخروطيّةٍ مع الضّغطِ على الخضارِ بمغرفةٍ صغيرةٍ لاستخلاصِ أقصى ما يمكنُ من السّائلِ والنّكهة.



٥ اتركيها ترتعش فوق نارٍ خفيفةٍ حتّى تطرى البصلات تقريباً (٥-١٠ دقائق). أضيفي الفطرَ واستمري بالطّبخ حتّى تتكثّف الصّلصة وتغطّي قليلاً ظهرَ الملعقة (٢-٣ دقائق أخرى). تذوّقي تتبيلها.

تكون الصلصة عاقدة، ولكن لا غليظة.

٦ أضيفي قِطَع الدّجاج واللّحم إلى الصّلصة وسخّني الجميعَ ثانيةً برفقٍ لمدّة ٣-٤ دقائق.

التّقديم

صُبّي اللّحمَ والدّجاجَ والصّلصة من الكسرولة إلى الصّحون بالملعقة. قدّمي الأطباقَ مع البطاطا الصّغيرة المسلوقة أو المقليّة بالزّبدة والزّيت.

تنويعات

الدّجاج بالخلّ الأبيض

حضّري كما في حالة التّحضير بالخلّ الأحمر ولكن احذفي اللّحمَ واستبدلي بالخلّ الأحمر في سائل النّقع كمّيةً متساوية من الخلّ الأبيض.

التّحضير المسبق

يمكنُ تحضيرُ الدّجاج بالخلّ الأحمر قبل يومَين وحفظُه مُغطّى في الثّلاّجة (النّكهة تعتّق). سخّنيه ثانيةً برفق.

سلطةُ الدّجاج تكس ـ مكس

الكمية ٤ـ ٦ حصص   زمنُ العمل ٢٠ـ ٢٥ دقيقة



إنّ سلطةَ الدّجاجِ اللّذيذةَ هذه تعتبرُ وجبةً بحدِّ ذاتِها.
وتُعتبرُ رقائقُ (التورتيّا) أفضلَ مُرافقٍ لها.
ولكنّ رغيفًا من الخبزِ الفرنسيّ الهشّ أو قُرصِ الدّقيقِ الكاملِ ستكونُ جيّدةً أيضًا.

التحضيرُ المسْبَقُ

يمكنُ تحضيرُ الدّجاجةِ قبلَ ٢ـ ٣ أيامٍ والاحتفاظُ بها مغلّفةً في الثّلاجةِ. ويمكنُ تحضيرُ تتبيلةِ الخلّ قبلَ أسبوعٍ وحفظُها في مرطبانٍ مُحكمِ الإغلاقِ أو قارورةٍ في غرفةٍ بدرجةِ حرارةٍ عاديّةٍ.
وبكلِّ بساطةٍ أضيفي الطّرخونَ الطّازجَ قبلَ التّقديمِ مباشرةً.

متري	قائمةُ المشتريات	امبراطوري
١,٨ كغ	دجاجة كاملة مطبوخة أو ٥٠٠ غرام (رطل) من الدجاج المطبوخ بدون جلد وبدون عظم	٤ أرطال
١ـ ٤	فليفلة حارّة طويلة (حسب الذوق)	١ـ ٣
٢	بندورة كبيرة	٢
١	فليفلة حمراء حلوة	١
١	شالوت	١
٥٠٠ غ	خسّ	رطل
١٧٥ غ	ذرة حلوة معلّبة مُصفّاة	٦ أونصات
	تتبيلةُ الخلّ	
٣٠ مل	خلٌ أحمرُ	ملعقتان كبيرتان
١٠ مل	خردل ديجون	ملعقتان صغيرتان
٢,٥ مل	ملح	١/٢ ملعقة صغيرة
١,٢٥ مل	فلفل	١/٤ ملعقة صغيرة
١٧٥ مل	زيت نباتي	٦ أونصات سائلة
٣	طرخون طازج	٣

ترتيبُ العملِ

١ تحضيرُ عناصرِ السّلطةِ

٢ تحضيرُ السّلطةِ

تقول آن

إذا لم يكنْ لديكِ دوّارُ سلطةٍ، جفّفي الخسّ المغسولَ بورقِ المطبخِ أو فوطةِ شاي نظيفةٍ.

تحضيرُ عناصر السّلطة



١ في حالِ استعمالِ دجاجةٍ مطبوخةٍ كاملةٍ، افصِلي اللّحمَ عن العظامِ وارمي الجلدَ والغضاريفَ. قطّعي اللّحمَ إلى شرائحَ رقيقةٍ بواسطةِ سكّينِ الرّيّسِ.

نقول ان

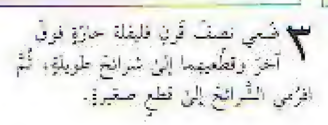
يجبُ أن تحصُلي على نحو ٥٠٠ غ (١ رطل) من شرائح لحمِ الدّجاج.



٢ اقطعي السّوقَ من الفليفلةِ الحارّةِ بسكّينٍ صغيرةٍ واقسميها طوليًّا إلى نصفَين. اكشطي بذورَ الفليفلةِ ولبَّها الدّاخليّ.

تنبيه

لدى معالجةِ الفليفلةِ الحارّةِ، البسي دائمًا قفازاتٍ مطاطيّةً لحمايةِ يديكِ من المواد شبه القلويّةِ والتّنفّلين التي يمكنُ أن تحرقَ بشرتَكِ.



٣ ضعي نصفَ قرنِ فليفلةٍ حارّةٍ فوقَ آخرَ وقطّعيهما إلى شرائحَ طويلةٍ، ثمّ افرمي الشّرائحَ إلى قطعٍ صغيرةٍ.



٤ أزيلي عُنُقَ البندورةِ، وقطّعيها إلى شرائحَ رقيقةٍ بواسطةِ سكّينِ الرّيّسِ.

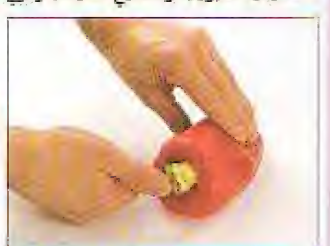


٥ أزيلي قلبَ وبذورَ الفليفلةِ الحمراءِ الحلوةِ (انظري أدناه). افرمي الشّالوت ناعمًا.



٦ افصِلي أوراقَ الخسِّ عن القلبِ واغسليها، ثمّ جفّفيها في دوّارِ السّلطةِ. كدّسي ٣-٤ أوراقٍ ولفّيها ملزوزةً، ثمّ قطّعيها إلى شرائطَ.

كيفيّة تجويف وتقطيع الفليفلة ونزْع بذورها



١ اقطعي حولَ عنقِ قرنِ الفليفلةِ واسحبيه لانتزاعِه.



٢ اقطعي القرنَ إلى نصفَين. اقطعي الأضلاعَ البارزةَ واكشطي البذور. اغسلي الفليفلةَ بالماءِ البارِدِ وجفّفيها.



٣ اقطعي كلَّ نصفِ قرنٍ طوليًّا إلى شرائحَ صغيرةٍ، ثمّ قطّعي هذه الشّرائحَ عرضيًّا إلى مكعّباتٍ صغيرةٍ.

كيفيّةُ تحضير تتبيلة الخلّ



١ ضعي الخلّ والخردل والملح والفلفل في سُلطانيّةٍ صغيرةٍ واخفقيها جيّدًا لتمتزج تمامًا ويذوب الملحُ.



٢ أضيفي الزّيت في خيطٍ رفيعٍ، مع الخفق المستمرّ لتتحوّل التتبيلةُ إلى مُستحلَبٍ وتتكثّف قليلًا.



٣ افرُمي الطّرخون ناعمًا وأضيفيه إلى التّتبيلة مع التّحريك وعدّليها حسبَ الذّوق.

نقول ان

أبقي تتبيلة الخلّ لمدّة أسبوعٍ واحدٍ في مرطبانٍ مُحكَم الإغلاق. ستنفصلُ عناصرُ التّتبيلة بعضُها عن بعضٍ ولكنّ التّحريك القويّ سيعيدُ استحلابها. احتفظيها بدرجة حرارة الغرفة لئلّا تتجمّدَ عند تبريدها. أضيفي المنكّهات (أي الشالوت أو النّباتات العطريّة أو الثّوم) في اللّحظة الأخيرة لكي تبقى النّكهةُ طازجةً.

٢ تحضيرُ السّلطة



١ خضّري تتبيلةَ الخلّ (انظري الطّريقة في هذه الصّفحة). امزُجي الدّجاجَ والشالوت في سلطانيّةٍ كبيرةٍ مع ٤٥ ـ ٦٠ مل/ ٣ ـ ٤ ملاعق كبيرةٍ من التّتبيلة.



٢ ضعي الخسّ في سلطانيّةٍ كبيرةٍ أخرى. أضيفي ٤٥ ـ ٦٠ مل/ ٣ ـ ٤ ملاعقَ كبيرةٍ من تتبيلة الخلّ واخلطيها.



٣ رتّبي الخسّ في الأطباق وضعي فوق الدجاج. صُفّي أقمار البَندورة حول حافة الصحون، وضعي الذرة الحلوة فوق الأقمار. رُشّي الفليفلة الحمراء فوق الدّجاج، ورُشّي بقيّةَ تتبيلة الخلّ فوقَ الأطباق بانتظام.

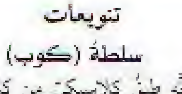
٤ رُشّي بالشّوكة القليلَ من الفليفلة الحارّة المفرومة وقدّمي الطّبَق.



رقاقات (التورتيا) رفيقٌ مثاليٌّ لهذه السّلطة لأنّها قرمشةٌ تُليّن الدجاج والخضار.

جبنة (روكفور) أو أية جبنة زرقاء أخرى تضيف نكهة لاذعة.

يضيفُ اللحمُ قوامًا [illegible].



تنويعات

سلطةُ (كوب)

إنّه طبقٌ كلاسيكيّ من كاليفورنيا يمتازُ بتشكيلةٍ مُدهشةٍ من الألوانِ.

١ حضِّري الدّجاج والشالوت والحبق والبندورة وتتبيلة الخلّ كما في حالة سلطةِ (تكس ـ مكس) (بعد حَذفِ الفليفلةِ الحمراءِ والفليفلةِ الحارّةِ الطازجةِ والذُّرة).

٢ كدِّسي ٦ شرائحَ رقيقةٍ من اللَّحم (بوزن إجماليّ ١٧٥ غ/ ٦ أونصات تقريبًا) وقطِّعيها عرضيًّا إلى شرائطَ بعرضِ ١سم/ ١/٢ بوصة. اطبُخي اللّحم في مِقلاةٍ صغيرةٍ حتّى يتحمّرَ وصَفِّيه فوقَ ورقِ المطبخِ الماصّ.

٣ فتّتي ٩٠ غ /٣ أونصات من جبنة (روكفور) الفرنسيّة أو أيّة جبنةٍ زرقاء أخرى.

٤ حضِّري وقطِّعي ثمرتَي أفوكادو (انظري الطريقة أدناه).

٥ حضِّري السَّلطةَ مع رَشِّ عصيرِ اللّيمونِ حسبَ الضّرورةِ لئلاّ يتغيّرَ لونُ الأفوكادو، ثُمّ قدِّمي الطّبَقَ.

كيفيّة تحضير وتقطيع الأفوكادو



١ اقطعي الأفوكادو طوليًّا بسكِّينِ الرَّيسِ حتّى البذرة. افتليها لخلخلة الجزأين، ثُمّ افصليهما.



٢ اغمدي نصلَ السّكّينِ تحتَ البذرةِ وحرِّكيه برِفْقٍ لإزالتِها، أو أخرجي البذرةَ بالملعقةِ.

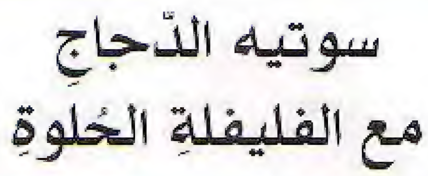
٣ أحدِثي شقًّا سَطحيًّا في كلِّ نصفٍ من الأفوكادو بواسطةِ سكّينٍ صغيرةٍ واحذَري من شَقِّ لبِّ الثّمرةِ. أزيلي القشرةَ.



٤ قطِّعي أنصافَ الأفوكادو طوليًّا إلى شرائحَ رَقيقةٍ. ضَعي الشّرحاتِ في صحنٍ ورُشّيها بعصيرِ اللّيمونِ حتّى لا يتغيّرَ لونُها.

تنبيه

استخدمي سكّينًا من الفولاذ الّذي لا يَصدأ عند تقطيع الأفوكادو تمنع تغيّر لونِ اللُّبّ



سوتيه الدّجاجِ مع الفليفلةِ الحُلوةِ

الكميّة ٤ حصص | زمنُ العملِ ٢٠ـ ٢٥ دقيقة | زمنُ الطّبخِ ٤٠ـ ٥٠ دقيقة

الأدوات والأواني

سكّينٌ صغيرةٌ
سكّينٌ رئيس
كيسٌ نايلون
لوحُ فرمٍ
سلطانيّةٌ صغيرةٌ
طنجرةُ سوتيه كبيرةٌ مع غطائها
شوكةٌ ذاتُ شعبتين
ملعقةٌ خشبيّةٌ
صحنٌ مسطّحٌ

المواد

دجاجةٌ
بصلةٌ
فليفلةٌ حمراءُ حلوةٌ
زبدةٌ
كريما حامضةٌ
زيتٌ نباتيٌ
مرقُ دجاجٍ
ربُّ البندورة
فليفلةٌ حلوةٌ

ترتيب العمل

١ سوتيه الدّجاجِ

٢ تحضيرُ الصّلصةِ

يتضمّنُ أسلوبُ السّوتيه (المُحمّرِ) قلْيَ الدّجاجِ بالدّهنِ، ثُمّ طبخَهُ في عصاراتِه بالإضافةِ إلى الماءِ أو المَرقِ. والبصلُ مُتضمَّنٌ دائمًا تقريبًا بين المنكّهاتِ ولكنْ لا نهايةَ لقائمةِ الزّينات والصّلصات لسوتيه الدّجاجِ. هٰذا الطرازُ الهنغاري هو أحدُ الأمثلةِ.

التحضيرُ المُسْبقُ

يمكنُ تحضيرُ سوتيه الدّجاجِ والصلصةِ حتّى الخطوةِ ٢ قبلَ يومَيْن والاحتفاظُ بها مُغطّاةً في الثّلاجةِ. أضيفي الكريما الحامضةَ قبلَ التّقديمِ.

متري	قائمةُ المشتريات	إمبراطوري
١,٥ كغ	دجاجة	٣ ١/٢ رطل
٤٥ مل	فليفلة حلوة	٣ ملاعق كبيرة
	ملح وفلفل	
١	بصلة متوسطة	١
١٥ مل	زيتٌ نباتيٌ	ملعقة كبيرة
١٥ غ	زبدة	١/٢ أونصة
٢٥٠ مل	مرقُ دجاجٍ	٨ أونصات سائلة
٤	فليفلة حمراء متوسطة	٤
١٥ مل	ربُّ بندورة	ملعقة كبيرة
١٢٥ مل	كريما حامضة	٤ أونصات سائلة

سوتيه الدّجاج

١ قطّعي الدّجاجة إلى ٦ قطع (انظري كيفيّة تقطيع الدّجاج إلى ٨ قطع، الخطوات ١ـ ٤ ص ٢٩). رشّي القِطَع بمسحوق الفليفلة والملح والفلفل مع مسحها لانتظام تغطية التّوابل. افرُمي البصلة (انظري أدناه).

٢ سخّني الزّيت والزّبدة في طنجرة السّوتيه فوق نارٍ متوسّطة حتّى يزبدَ المزيج. أضيفي سيقانَ الدّجاج والجلدُ نحوَ الأسفل واقليها نحو ٥ دقائق. أضيفي قِطَعَ الصّدر واستمرّي بالقلي برفق حتّى تتحمّرَ جيّدًا (نحو ١٠ـ ١٥ دقيقةً أخرى). اقليها وحمّري الجانبَ الآخر.

تنبيه

لا تدعي مسحوق الفليفلة يحترق وإلّا سيصبح طعمُه مُرًّا.

٣ ضعي القطعَ في أحدِ جوانب الطّنجرة وأضيفي البصلَ إلى الآخر. حرّكيه ليمتزجَ مع الدّهن مع كشطِ الطّنجرة واقليه حتّى يطرى دونَ أن يتحمّر (نحو ٣ دقائق). انشُري قطعَ الدّجاج ثانيةً وأضيفي نصفَ المرق. غطّي الطّنجرة واطبُخي حتّى يطرى الدّجاجُ (١٥ـ ٢٥ دقيقةً). في هذه الأثناء اشوي وقطّعي الفليفلة وأزيلي بذورَها (انظري ص ٤١).



٤ لتتأكّدي من أنّ الدّجاجَ قد نضج، شكّيه بشوكةٍ ذات شعبتين، فتسيل العصارةُ شفّافةً. إذا نضجت بعض القِطَع قبل سواها، أخرجيها واحفظيها دافئةً.

كيفيّة فرم البصل



١ قشّري البصلةَ مع تركِ الجذرِ لتتماسكَ البصلةُ. اقطعيها إلى نصفَين وضعي أحدَ النّصفَين فوقَ لوحِ الفرم، ووجهُ القَطعِ نحوَ الأسفل. قومي بسلسلةٍ من التّقطيعاتِ الأفقيّةِ من الرّأس باتّجاهِ الجذرِ بواسطةِ سكّينِ الرّئيس. يجبُ أن تصلَ التّقطيعاتُ حتّى جذرِ البصلةِ دونَ أن تتجاوزَه.



٢ قومي بسلسلةٍ من التّقطيعاتِ العموديّةِ الطّوليّةِ الّتي تصلُ حتّى جذرِ البصلةِ دونَ أنْ تتجاوزَه.

تقول ان

عندَ التّقطيعِ ضُمّي رؤوسَ أصابعِك نحوَ الدّاخل واستعملي مفاصلَ الأصابعِ كدليلٍ للسّكّين.



٣ قطّعي البصلةَ عرضيًّا إلى مكعّباتٍ (عدّلي المسافةَ بين التّقطيعاتِ حسبَ الفرمِ النّاعمِ أو الخشِن. في حالِ الرّغبةِ في الحصولِ على فرمٍ ناعمٍ استمرّي في التّقطيعِ حتّى تحصلي على الحجمِ المطلوبِ للوصفة).

كيفية شيّ الفليفلة وإزالة بذورها وتقطيعها



١ اشوي الفليفلة تحت الشوّاية مع تقليبها عند الحاجة حتّى تصبح القشرةُ سوداء ومغطّاة بالبُثور (١٠ـ ١٥ دقيقةً). أو امسكي الفليفلة بواسطة شوكة ذات شعبتين فوق لهب الغاز حتّى تصبح القشرةُ سوداء. ضعي الفليفلة مباشرةً في كيس بلاستيكيّ وأغلقيه واتركيه يبرد (البخارُ المحبوسُ داخله يساعدُ على خلخلة القشرة). أزيلي القشرة.



٢ اقطعي حول قرن الفليفلة واسحبيه. اقطعي قرن الفليفلة إلى نصفين واكشطي البذور بالسّكّين. اغسلي الفليفلة وجفّفيها.



٣ اقطعي كلّ نصف قرن فليفلة طوليًا إلى شرائط رفيعة بواسطة سكّين الرئيس.

تحضير الصّلصة



١ أخرجي قطع الدّجاج من الطّنجرة وحافظي على سخونتها. سخّني السّائل مع التحريك حتّى يتكثّف إلى صلصة شبه زجاجيّة براقة. أضيفي ربّ البندورة مع التحريك. أضيفي بقيّة المرق مع التحريك حتّى الغليان.

٢ أعيدي كلّ قطع الدّجاج إلى الطّنجرة وأضيفي شرائط الفليفلة الحمراء إلى الصّلصة وسخّنيها برفق (خلال دقيقة أو اثنتين).



٣ أضيفي معظم الكريما الحامضة وهزّي الطّنجرة برفق لخلط الكريما في الصّلصة. تذوّقي الصّلصة لضبط توابلها.

تنبيه

لا تغلي الصّلصة بعد إضافة الكريما الحامضة لأنّها ستخثّر.

التّقديم

رتّبي قطع الدّجاج فوق الأطباق. صُبّي فوقها شرائط الفليفلة والصّلصة وبقيّة الكريما الحامضة.



تشكّل المعكرونة العاديّة ومعكرونة السّبانخ لونًا بارزًا لصلصة الفليفلة الأحمر.

تنويعات

سوتيه الدجاج مع دبْس الرمّان

إنّ دبس الرمّان ذا المذاق اللاّذع يكون بديلاً عن البهار في طبق الدجاج بالفلفل الأحمر.



صلصة دبس الرمّان

الفاصولية المزمارية، أو الفاصولية العريضة، مسلوقة ومضافًا إليها الزبدة والبقدونس تشكّل مرافقًا ممتازًا.

١ قطّعي الدجاج كما ذكرنا، ثم غشّي القِطَع بـ ٤٥ ـ ٦٠ مل (٣ ـ ٤ ملاعق طعام) من الطحين المتبّل ليكون بديلاً عن الفلفل الأحمر.

٢ حَمّري الدّجاج، مضيفة بصلتين مقطّعتين. أضيفي ٤٥ ـ ٦٠ مل (٣ ـ ٤ ملاعق طعام ـ أو حسب الطَّلب) من دِبس الرمّان إلى المقلاة وسخّني.

٣ تخلّصي من الدُّهن الزائد.

٤ استخلصي الفلفل الأحمر وتفل البندورة، وأكثّي الصلصة بإضافة ٦٠ مل (٤ ملاعق طعام) من الكريما الحامضة.

٥ افرمي شيئًا من البقدونس ورشّيه على الدجاج قبل تقديمه.

٦ الفاصولية المزمارية المسلوقة، والمضاف إليها شيء من الزبدة والبقدونس المفروم، مرافق ممتاز للدجاج.

تنويعات

دجاج بفلفل شيشوان

يُستخدَم في هذا الطبق فلفل شيشوان الطيّب الرائحة بديلاً عن الفلفل الأحمر في تتبيل الدجاج.



تُدرج الأرز البرّي بالأرز الأبيض لجعل الطبق شهيًا

١ حَمّصي ٣٠ غ (أونصة واحدة) من فلفل شيشوان في صينية صغيرة على حرارة منخفضة جدًّا. راقبي الفلفل وحرّكي الصينية إلى أن تفوح رائحة الفلفل، أي بين ٣ ـ ٥ دقائق.

٢ ضعي الفلفل في كيس بلاستيكيّ واطحنيه طحنًا ناعمًا بواسطة شوبك، أو، إذا شئتِ، اطحنيه بواسطة طاحونة بهار.

٣ قطّعي الدجاج كما بيّنّا، ثم غشّي القِطَع بالفلفل بدل الفلفل الأحمر.

٤ حَمّري الدجاج مضيفةً البصل المقطّع ومَرَق الدجاج كما بيّنّا، واستخلصي الفلفل.

٥ لعمل الصلصة، اغلي عصارة الصينيّة إلى أن تصبح شفّافة لمّاعة. أضيفي ما تبقّى من المرق واغلي مرّة ثانية إلى أن تحصلي على سائل شفّاف. استخلصي تفل البندورة. استبدلي بالكريما الحامضة كريما مكثّفة. أضيفي ذلك كلّه إلى صينية العصارة واغلي؛ حرّكي إلى أن تصبح الصلصة غنيّة وعلى شيء من الغِلَظ، أي بين دقيقة واثنتين. تذوّقيها لتتأكّدي من تتبيلها.

٦ قدّميه مع مزيج من الأرزّ البرّي والأرز الأبيض.

كسرولة الدّجاج
مع اللّيمون وجبنة بارما

الكمية ٤ حصص — زمن العمل ١٥ - ٢٠ دقيقة — زمن الطّبخ ٤٥ - ٥٥ دقيقة



الأدوات والأواني

- كسرولة كبيرة مقاومة للحرارة مع غطائها
- طنجرة
- مِقصّ دجاج
- سكّين صغيرة
- سكّين حزّم
- قشّارة خضار
- ملعقة معدنيّة
- ملعقة معدنيّة كبيرة
- شوكة ذات شعبتين

- إبرة وخيط تكتيف
- خفّاقة
- ورق مطبخ ماصّ
- صحنٌ مسطّحٌ كبيرٌ
- لوحُ فرْمٍ
- مِصفاة مخروطيّة
- ورق معدني
- سلطانيّة صغيرة

المواد

- دجاج
- ليمون
- زبدة
- كريما مكثّفة
- مرق دجاج
- مرتة
- جبنة (بارما)

هذه الدّجاجاتُ الصّغيرةُ المطبوخةُ في كسرولة مُغطّاةٍ للحفاظ على رطوبتها والمقسّمةُ إلى أنصافٍ تشكّلُ أطباقًا جذّابةً. تُصنعُ صلصةُ الكريما البسيطةُ (واللّاذعةُ بسبب اللّيمون وجبنة بارما) من سائل الكسرولة. قدّمي هذه الوجبة مع الخُضار المطبوخة بهشاشةٍ.

التّحضير المسْبق

يمكنُ طبخُ الدّجاج وحفظهُ في كسرولة المرق المغطّاة لمدّة ٢٤ ساعة في الثّلاجة. سخّني الدّجاج ثانيةً لمدّةِ ٢٠ـ ٢٥ دقيقةً في الفرن على الرّقم ٤/ ١٨٠° مئويّة/ ٣٥٠° فارنهايت. ثُمّ حضّري الصّلصة قبل التّقديم مباشرةً.

ترتيب العمل

١ طبخُ الدّجاج

٢ تحضيرُ صلصة الدّجاج

٣ تقطيعُ الدّجاجة إلى نصفين لتقديمها

متري	قائمة المشتريات	إمبراطوري
٢ × ١ كغ	دجاج	٢ × ٢ـ ٢ ١/٢ رطل
	ملح وفلفل	
٢	ليمونة	٢
١٥ غ	زبدة	١ ١/٢ أونصة
	صلصة الجبن	
١٢٥ مل	مرق دجاج	٤ أونصات سائلة
١٢٥ مل	كريما مكثّفة	٤ أونصات سائلة
٥ مل	مرتة	ملعقة صغيرة
١٥ مل	ماء	ملعقة كبيرة
٣٠ غ	جبنة (بارما) مبشورة	أونصة

كيفية تكتيف الدّجاج



١ امسحي داخلَ الدّجاج بورقِ المطبخ الماصّ وتبّلي الدّاخلَ والخارجَ بالملحِ والفلفلِ.

٢ أزيلي عظمَ التّرقوةِ بسكّينٍ صغيرةٍ.

٣ ضعي صدرَ الطّيرِ نحوَ الأعلى وادفعي السّاقَين نحوَ الخلفِ والأسفلِ. اغرزي إبرةَ وخيطَ التّكتيفِ عندَ مَفصِلِ الرُّكبةِ وأدخليه عبرَ الطّيرِ وخارجَه عندَ مَفصِلِ الرّكبةِ الآخرِ.

امسكي كِلا الفخذَين بإحكامٍ بيدٍ واحدةٍ.

٤ اقلبي الطّيرَ بحيثُ يكونُ الصّدرُ نحوَ الأسفلِ. اسحبي جلدَ الرّقبةِ فوقَ فتحتِها ودسّي طرفَي الجناحَين فوقَها. اغرزي الإبرةَ عبرَ كِلا قسمَي أحدِ الجناحَين إلى داخلِ جلدِ الرّقبةِ. تابعي غرزَها تحتَ عظمِ الظّهرِ إلى الجانبِ الآخرِ. ادفعي الإبرةَ عبرَ الجناحِ الثّاني بنفسِ الطّريقةِ - عبرَ كِلا عظمَي الجناحِ.

٥ اقلبي الطّيرَ على جانبِه. شُدّي طرفَي الخيطِ معًا بإحكامٍ واربطيهما جيّدًا. اقلبي صدرَ الطّيرِ نحوَ الأعلى. دُسّي ذيلَ الطّيرِ داخلَ الجسمِ واطوي فوقَه الجلدَ العُلويَّ واغرزي الإبرةَ عبرَ الجلدِ.

اربطي أطرافَ الفخذَين بخيطِ دوبارة (مطبخي).

٦ شكّلي أنشوطةً من الخيطِ حولَ إحدى السّاقَين تحتَ عظمِ الصّدرِ وفوقَ السّاقِ الأخرى. اربطي طرفَي الخيطِ معًا.

تقول إن

التّكتيفَ يحافظ على شكلِ الدّجاجِ بصورةٍ أفضلَ ويسهّلُ تقطيعَه بعدَ الطّبخِ.

١ طبخ الدّجاج



١ سخّني الفرن على الرّقم ٥/ ١٩٠° مئويّة/ ٣٧٥° فارنهايت. نظّفي الدّجاج (انظري ص ٤٣). انزعي القشرة الخارجيّة عن اللّيمون بقشّارة الخضار.

٢ ذوّبي الزّبدة في الكسرولة. أضيفي دجاجة وحمّريها من كلّ الجوانب (٥ ـ ١٠ دقائق). انقليها إلى الصّحن المسطّح الكبير وحمّري الدّجاجة الثانية.

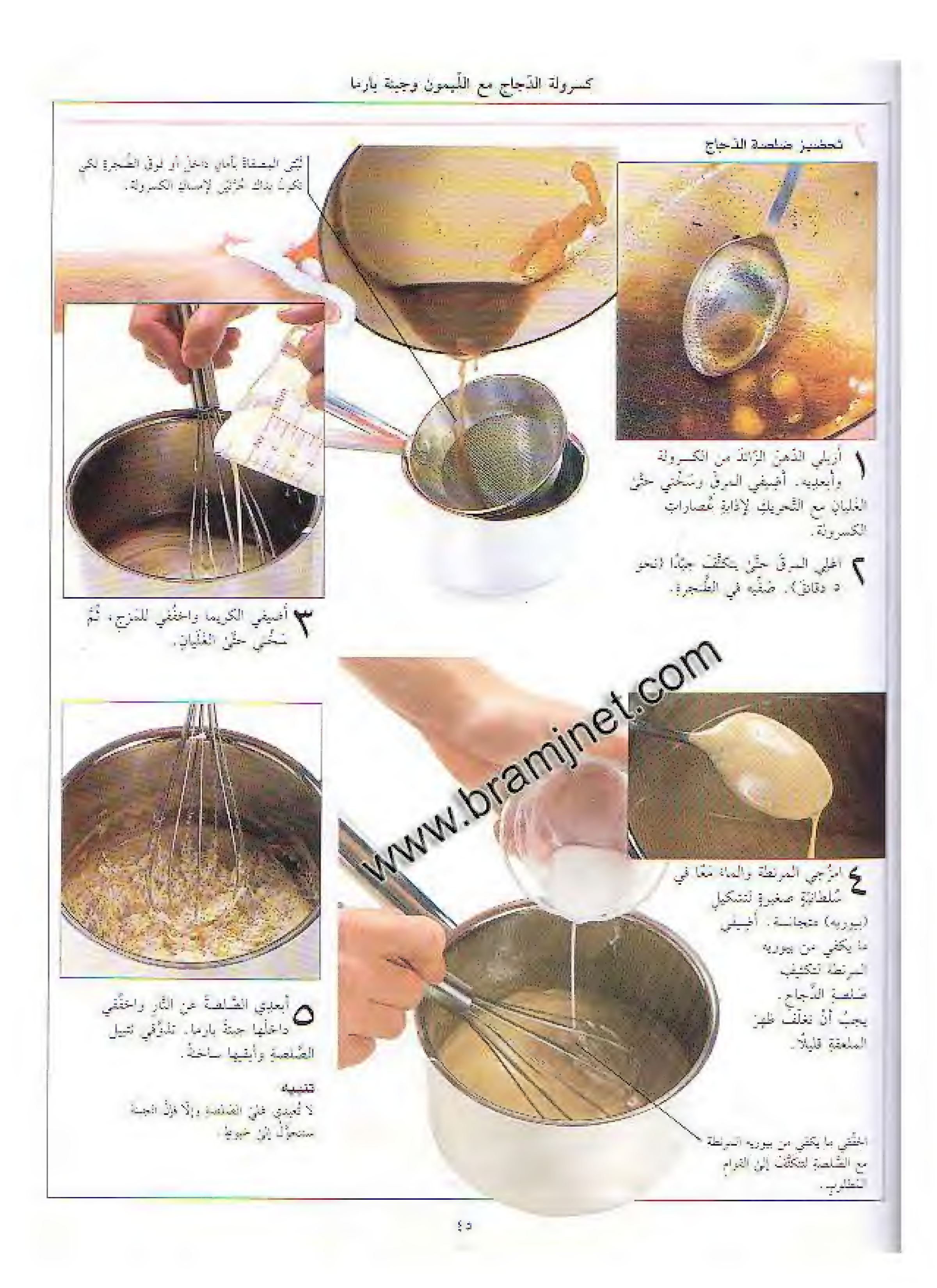
٣ أعيدي الدّجاجة الأولى إلى الكسرولة. أضيفي قشور اللّيمون وغطّي الكسرولة. اطبخي الدّجاج في الفرن السّاخن مع تدويرها من حين لآخر لتُطبخ بانتظام.

تقول أن

بدلاً من التّحمير في الكسرولة داخل الفرن، يمكن طبخ الدّجاج فوق نار الموقد الهادئة.

٤ بعد ٣٠ ـ ٤٠ دقيقة، ارفعي الدّجاجتين بالشّوكة ذات الشّعبتين، يجب ألاّ تكون العصارات الّتي تخرج منهما ورديّة. انقلي الدّجاجتين إلى اللّوح وغطّيهما بالورق المعدنيّ وأبقيهما ساخنتين.

تحضير صلصة الدّجاج



١ أزيلي الدّهن الزّائد من الكسرولة وأبعديه. أضيفي المرق وسخّني حتّى الغليان مع التّحريك لإذابة عُصارات الكسرولة.

٢ اغلي المرق حتّى يتكثّف جيّدًا (نحو ٥ دقائق). صفّيه في الطّنجرة.

أبقي المصفاة بأمان داخل أو فوق الطّنجرة لكي تكون يداك حُرّتين لإمساك الكسرولة.

٣ أضيفي الكريما واخفقي للمزج، ثمّ سخّني حتّى الغليان.

٤ امزجي المرنطة والماء معًا في سُلطانيّة صغيرة لتشكيل (بيوريه) متجانسة. أضيفي ما يكفي من بيوريه المرنطة لتكثيف صلصة الدّجاج. يجبُ أن تغلّف ظهر الملعقة قليلًا.

اخفقي ما يكفي من بيوريه المرنطة مع الصّلصة لتتكثّف إلى القوام المطلوب.

٥ أبعدي الصّلصة عن النّار واخفقي داخلها جبنةَ بارما. تذوّقي لتتبيل الصّلصة وأبقيها ساخنةً.

تنبيه
لا تُعيدي غليَ الصّلصة وإلّا فإنّ الجبنة ستتحوّل إلى خيوط.


٧ تقطيع الدّجاجة إلى نصفين لتقديمها
امسكي الدّجاجة بإحكام بواسطة الشّوكة ذات الشعبتين.
يَقطع مقصّ الدّجاج عبرَ عظم الصّدر بصورةٍ أسهل من السّكّين الحادّ.
٢ اقطعي على طول أحد جانبي عظم الصّدر بمقصّ الدّجاج. اقلبي الطّيرَ واقطعي على جانبي عظم الظّهر وارميه. كرّري العمليّة مع الطّير الآخر.
١ أخرجي خيطَ التكتيف من الدّجاجة. ضعي الدّجاجةَ فوق اللّوح وصدرُها نحوَ الأعلى. شقّيها بالقرب من عظم الصّدر بسكّين الخَرْم لخلخلة اللّحم.
التّقديم
ضعي كلّ نصف دجاجة فوق طبق تقديم وضعي الصّلصة فوقه.
الخضارُ الهشّة المقليّة بالتّحريك مكمّلة ممتازة للدّجاج وصلصة الكريمة.
نصفُ دجاجة صغيرة الشّكل حصّة مثاليّة للشّخص وتُعطيه لحمًا أبيضَ ولحمًا أحمرَ.
صلصةُ الكريما لها نكهةُ جبنة بارما المميّزة.

تنويعات

الدّجاجُ بالزّعتر

تُعطُرُ غُصيناتُ الزّعترِ الطّازجِ الدّجاجَ في هذا الطّبقِ بدلًا من قشورِ اللّيمونِ الخارجيّةِ.



١ احذفي اللّيمونَ من الوصفةِ الرّئيسيّةِ واطبُخي الدّجاجَ مع ٤ ـ ٥ غصيناتٍ من الزّعترِ الطّازجِ بدلًا من ذلك.

٢ حضّري صلصةَ الكريما ولكنْ لا تُضيفي الجبنةَ.

٣ زيّني الدّجاجَ بالزّعترِ الطّازجِ المفرومِ ناعمًا برشّهِ بخطوطٍ مُنحنيةٍ أنيقةٍ إذا أردْتِ ذلك. وتشكّلُ زهيراتُ (البروكولي) وعيدانُ الكوسا الرّفيعةُ مرافقاتٍ جيّدةً.

تنويعات

كسرولة الدّجاج مع ثمار الغرغر والفُطر البرّيّ

إنّ خليطًا عمليًّا من ثمارِ الغرغرِ والفطرِ البرّيّ مثاليٌّ مع الدّجاجِ.

١ انقعي بالشّوبك ٣٠ ـ ٤٥ مل/ ٢ ـ ٣ ملاعقَ كبيرةٍ من ثمارِ الغرغرِ إلى قطعٍ خشنةٍ في كيسِ نايلون.

٢ احذفي اللّيمونَ من الوصفةِ الرّئيسيّةِ وأضيفي ثمارَ الغرغرِ بدلًا من ذلك، واطبُخي حسبَ التّعليماتِ.

٣ شذّبي سُوقَ ٢٥٠ غ/ ٨ أونصاتٍ من الفطرِ البرّيّ الطّازجِ مثل فطرِ (شيتيك) أو (شانتريل)، ثُمّ نظّفيها بورقِ المطبخِ الرّطبِ. (غالبًا ما يكونُ الفطرُ مغطًّى بالتّرابِ أو الأغصانِ ولذلك يجبُ بذلُ العنايةِ الفائقةِ لتنظيفِه. إذا كانَ الفطرُ متّسخًا جدًّا، غطّسيه في سلطانيّةٍ من الماءِ البارِدِ وهزّيه لخلخلةِ الأوساخِ، ثُمّ صُبّيه في مِصفاةٍ). قطّعي الرّؤوسَ عموديًّا إلى شرائحَ.

٤ اقلي الفطرَ في مقلاةٍ (سوتيه) تحتوي ٣٠ غ/ أونصة من الزّبدةِ والملحِ والفلفلِ حتّى يطرى.

٥ حضّري صلصةَ الكريما ولكنْ لا تُضيفي الجبنَ. صُبّي الفطرَ المقليَّ فوقَ الصّلصةِ مع التّحريكِ بعدَ تكثيفِها.





أفخاذُ الدَّجاجِ المشويّةُ مع اللَّبن الزَّباديّ

الكمّيّة ٤ حصص | زمنُ العمل ٣٠ ـ ٥٠ دقيقة * | زمنُ الطّبخ ١٥ ـ ٢٠ دقيقة

المواد

الأدوات والأواني

للّبنِ دورٌ مزدوجٌ في هذه الوصفةِ ذات الطّابعِ الشّرق أوسطي. فهو أوّلاً يُطرّي الدّجاجَ ويساعدُ على تكثيفِ وإغناءِ الصّلصة. خلالَ أشهرِ الصّيفِ، أشعلي نارَ مشواتك واشوي الدّجاجَ خارجَ المنزلِ. يمكنُ تقديمُ أفخاذِ الدّجاجِ وصلصةِ الكزبرةِ ساخنةً أو بدرجةِ حرارةِ الغرفةِ.

التّحضيرُ المسبَقُ

يمكنُ تحضيرُ الصّلصةِ قبلَ ٢٤ ساعةً والاحتفاظُ بها مغطّاةً في الثّلاّجةِ. أعيدي تسخينَها برفقٍ حتّى لا تغليَ وتنفصلَ عناصرُها. يمكنُ نقعُ الدّجاجِ حتّى ٢٤ ساعةً ولكنْ اشويه في اللّحظاتِ الأخيرةِ.

* زمنُ النّقع ٣ ـ ٤ ساعات

ترتيبُ العمل

١ تحضيرُ الدّجاجِ

٢ طبخُ الدّجاجِ

٣ تحضيرُ صلصةِ الكزبرةِ

متري	قائمةُ المشتريات	إمبراطوري
٨	أفخاذ دجاج	٨
٦٥٠ مل	لبن زبادي	٨ أونصات سائلة
	ملح وفلفل	
	زيت نباتي لرف الفرن	
	صلصة الكزبرة	
١	بصلة متوسّطة	١
٦	سِنّ ثوم	٢
٣٠ مل	زيت نباتي	ملعقتان كبيرتان
٣٠ مل	كزبرة يابسة مسحوقة	ملعقتان كبيرتان
٢٥٠ مل	لبن زبادي	٨ أونصات سائلة
	ضمّة أغصان كزبرة طازجة	
١٢٥ مل	كريما حامضة	٤ أونصات سائلة



تحضير الدّجاج

١ ضعي أفخاذ الدّجاج في سلطانيّة كبيرة، وصبّي فوقها اللّبن الزّباديّ. تبّلي اللّبن بالملح والفلفل.

٢ قلّبي أفخاذ الدّجاج بيديك لتتغطّى باللّبن، ثمّ غطّي السّلطانيّة بإحكام واتركيها تنتقع في الثّلاّجة (٣ ـ ٤ ساعات).

٣ سخّني الشّوّاية. ادهني رفّ الشّوّاية بالزّيت. أخرجي قطع الدّجاج من السّلطانيّة واكشطي عنها اللّبن بسكّين الدّهن.

٤ جفّفي قطع الدّجاج بورق المطبخ، ثمّ رتّبيها فوق رفّ الشّوّاية المدهون بالزّيت.

كيفيّة تقشير وفرم الثّوم



١ لفصْل أسنان الثّوم، اهرُسي الرّأس براحتَي اليدَيْن بوضع الواحدة فوق الأخرى لإحداث الضّغط، أو اسحبي السّنّ من الرّأس بأصابعك.



٢ لتقشير السّنّ، اهرُسيها قليلًا بجانب سكّين الرّئيس لخلخلة القشرة، ثُمّ اقشريها بأصابعك.

٣ ضعي جانب السّكّين المسطّح فوق السّنّ واضربيه بقبضةٍ يدِك. افرُمي السّنّ ناعمًا بأرجحة السّكّين إلى الأمام والخلف.

٢ طبخ الدّجاج



١ اشوي أفخاذ الدّجاج على مسافة ٧,٥ سم/٣ بوصات تقريبًا من النّار حتّى تتحمّر سطوحها جيّدًا (نحو ٨ ـ ١٠ دقائق) ثُمّ اقلبيها.

٢ تابعي الشّيّ حتّى تتحمّر القطع جيّدًا وحتّى يتوقّف خروج العصارات الورديّة منها عندما تثقبيها بالشّوكة ذات الشّعبتين (٧ ـ ١٠ دقائق إضافيّة). حضّري السّلطة أثناء شيّ اللّحم.



٣ تحضير صلصة الكزبرة



١ افرُمي البصل. افرُمي الثّوم ناعمًا (إلى اليمين). سخّني الزّيت في الطّنجرة واقلي (بسرعة) البصل حتّى يطرى ويتحمّر.



٢ أضيفي الكزبرة المسحوقة والثّوم واستمرّي بالطّبخ فوق نار خفيفة لمدّة ٢ـ٣ دقائق مع التّحريك المستمرّ.



٣ اخلطي مزيج البصل مع اللّبن في مُعالج الطّعام. أضيفي الكزبرة الطّازجة وأديري المُعالج حتّى تُفرم الكزبرة.

٤ أعيدي المزيج (البيوريه) إلى الطّنجرة. صُبّي الكريما الحامضة ثُمّ تبّلي المزيج بالملح والفلفل. سخّني الصّلصة مع التّحريك المُستمرّ. تذوّقي تبيلها واحفظيها ساخنة.

تنبيه

عند تسخين الصّلصة التي تحتوي اللّبن أو الكريما الحامضة، لا تدعيها تغلي وإلّا انفصلت عناصرها.

التّقديم

رتّبي فخذتي دجاج في كلّ صحن ساخن وصُبّي الصّلصة حولهما.



تضيفُ غصينات النّعناع الطّازج لونًا جميلًا إلى الصّحن النّهائي.

سلطة التّبولة رفيقٌ مُنعش لأفخاذ الدّجاج المبهّرة.

تنويعات
أفخاذ الدّجاج المشويّة مع اللّبن الزّباديّ والعسل



١ انقعي الدّجاج كما في حالة أفخاذ الدّجاج المشويّة باللّبن الزّباديّ وأضيفي ٣٠ مل/ملعقتين كبيرتين من العسل و٥ مل/ملعقة صغيرة من الزّنجبيل المطحون، إلى اللّبن.

٢ في هذه الأثناء، انثري ٦٠ غ / أونصتين من الصّنوبر فوق صينيّة الشّيّ وحمّصيه في الفرن على الرّقم ٥/١٩٠° مئويّة/ ٣٧٥° فارنهايت حتّى يتحمّص بانتظام (٥ ـ ٨ دقائق) ثُمّ ضعيه جانبًا.

٣ اشوي الدّجاج حسب التّعليمات بدون كشط مزيج اللّبن بل مع دهنه بهذا المزيج عدّة مرّات أثناء الشّيّ.

٤ أثناء شيّ الدّجاج، حضّري الصّلصة حسب تعليمات وصفة أفخاذ الدّجاج المشويّة باللّبن الزّباديّ مع حذف الكزبرة المسحوقة والطّازجة. بعد مزج الصّلصة أضيفي الكريما الحامضة و٧٥ غ/ ٢ ١/٢ أونصة زبيب وسخّني حسب التّعليمات.

٥ رتّبي الدّجاج في الأطباق ورشّي فوقه الصّنوبر المحمّص.

٦ قدّمي الصّلصة على حدة أو في أكواب من الخسّ كما في الصّورة أعلاه.

٧ السّلطة الخضراء مرافق طبيعيّ للوجبة أيضًا.



دجاجُ بويارسكي

(كوريتسا بويارسكي)

الكمّية ٤ حصص — زمنُ العمل ٣٥ ـ ٤٠ دقيقة — زمنُ الطّبخ ٤٠ ـ ٥٠ دقيقة

هذا الطّبقُ تنويعٌ على البويارسكي التّقليديّ الّذي كانَ في يوم من الأيّام الطّبقَ المفضّلَ لدى العائلةِ المالكةِ الرّوسيّة.

التّحضيرُ المُسبَق

يمكِنُ تحضيرُ البويارسكي حتّى نهايةِ المرحلةِ ٢ ثُمّ تبريدُه حتّى ١٢ ساعةً. يمكنُ تحضيرُ الصّلصةِ وحفظُها مُغطّاةً في الثّلاّجة حتّى ٣ أيّام.

قائمةُ المشتريات

بشري	قائمةُ المشتريات	أمبراطوري
٦	أقراص بريوش ٦٥٠ غرامًا/ ٨ أونصات	٦
١٢٥ مل	حليب	٤ أونصات سائلة
٤٢٠ غ	صدور دجاج بدون عظم وبدون جلد	١٤ أونصة
٤٥ مل	كريما مكثّفة	٣ ملاعق كبيرة
	جوزُ طيب مسحوق	
	ملحٌ وفلفل	
٣٠ غ	دقيق منخّل	أونصة
	بيضة	
	زيتُ للقلي	
	صلصةُ البندورة والفطر	
٥٠٠ غ	بندورة	رطل
١	بصلة صغيرة	١
١	سنّ ثوم	١
١٢٥ غ	فطر	٤ أونصات
٣٠ مل	زيتٌ نباتي	ملعقتان كبيرتان
١٥ مل	ربّ البندورة	ملعقة كبيرة
١	باقة عطرية	١
	سكّر	

المواد

ترتيب العمل

١ تحضيرُ خليطِ الدّجاج

٢ تشكيلُ أقراصِ البويارسكي وقليُها

٣ تحضيرُ صلصةِ البندورةِ والفطر

الأدواتُ والأواني



تحضيرُ خليطِ الدّجاجِ



١ قطّعي ٤ أقراصِ بريوش إلى مكعّباتٍ صغيرةٍ باستعمالِ سكّينِ الرّئيس واتركيها جانبًا. قطّعي الأقراصَ الباقيةَ إلى قطعٍ كبيرةٍ وضعيها في سلطانيّةٍ.

يمكنُ استبدالُ البريوش بالخبزِ المقشورِ أو خبزِ التّيفن أو الخبزِ الأبيضِ العاديّ.

٢ صُبّي الحليبَ فوقَ البريوش في السّلطانيّةِ وانقعيه لمدّةِ ٥ دقائقَ. اعصري أيَّ حليبٍ زائدٍ في البريوش.

٣ أزيلي الوترَ من كلِّ صدرٍ من صدورِ الدّجاجِ (انظري أدناه). قسّمي الدّجاجَ إلى قطعٍ واستخدمي الشّفرةَ النّاعمةَ للفرّامةِ مع البريوش المنقوعِ.



٤ اخفقي الكريما بملعقةٍ خشبيّةٍ مع خليطِ الدّجاجِ المفرومِ مع رشّةٍ من جوزِ الطّيبِ والملحِ والفلفلِ.

تقول آن
يمكنُ استعمالُ معالجِ الطّعامِ أيضًا، ولكن احذري من فرمِ اللّحمِ ناعمًا جدًّا بحيثُ يتحوّلُ إلى بيوريه.

كيفيّةُ إزالةِ الوترِ من صدرِ الدّجاجِ



انزعي الوترَ من وسطِ الصّدرِ بكشطِه بسكّينِ الجزّارِ لإزالتِه نظيفًا. إذا انفصلتِ الشّريحةُ الدّاخليّةُ عن بقيّةِ لحمِ الصّدرِ، أعيديها إلى مكانِها.



٥ لاختبارِ تتبيلِ الخليطِ، اقلي قطعةً صغيرةً في المقلاةِ وتذوّقيها. يجبُ أن تكونَ جيّدةَ التّتبيلِ. أضيفي المزيدَ من الملحِ والفلفلِ عند الحاجةِ.

٢ تشكيلُ أقراصِ البوبارسكي وقليها



١ شكّلي بيدَيكِ المبلّلتين مزيجَ اللّحم إلى ٤ كراتٍ وسطّحيها قليلاً. اغمسيها في الدّقيقِ.

٢ غطّي الأقراصَ بصورةٍ كاملةٍ بكعكات البريوش الصّغيرة. برّديها في الثّلاّجة بدون غطاءٍ لمدّةِ ٣٠ دقيقةً.

اقلي أقراصَ البوبارسكي على دفعاتٍ لكي لا تتكدّسَ في المقلاةِ.

٣ سخّني الفرنَ على الرّقم ٥/ ١٩٠° مئوية/ ٣٧٥° فارنهايت. سخّني الزّيتَ في المقلاةِ حتّى درجةِ ١٨٠° مئوية/ ٣٥٠° فارنهايت. أضيفي قرصَين من البوبارسكي إلى الزّيتِ واقليهما حتّى يتحمّرا جيّدًا (٢ـ٣ دقائق).

٤ انقلي أقراصَ البوبارسكي بعدَ قليها إلى صينيّةِ الشّيّ بملعقةٍ مثقّبةٍ. اقلي بقيّةَ الأقراصِ بنفسِ الطّريقةِ.

تقول آن
لاختبارِ درجةِ حرارةِ الزّيتِ بدونِ ميزانِ حرارةٍ، أسقطي مكعّبًا من الخبزِ. يجبُ أن يتحمّرَ خلالَ دقيقةٍ واحدةٍ.

استخدمي سيخًا معدنيًّا لاختبارِ النّضجِ التّامّ لأقراصِ البوبارسكي.

٥ اشوي أقراصَ البوبارسكي في الفرنِ السّاخنِ حتّى يصبحَ ملمسُ السّيخِ المغروزِ في الوسطِ ساخنًا (٢٥ ـ ٣٠ دقيقةً). إذا ظهرَ أنَّ الأقراصَ تتحمّرُ بسرعةٍ، غطّيها بطبقةٍ من الورقِ المعدنيّ. حضّري الصّلصةَ أثناءَ الشّيّ.

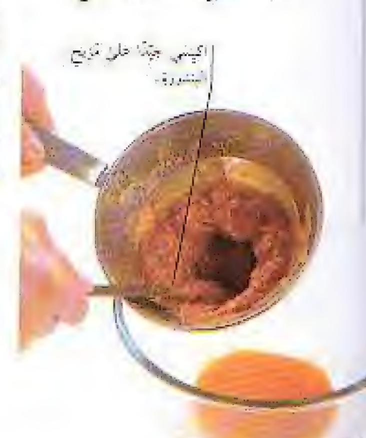


تحضير صلصة البندورة والفطر



١ قطّعي البندورةَ وافرُمي البصلَ والثُّومَ، وقطّعي الفُطرَ إلى شرائح.

٢ سخّني نصفَ الزّيتِ النّباتيّ في طنجرة السوتيه، وأضيفي البصلَ واقليه حتّى يتحمّرَ (٢ـ ٣ دقائق). أضيفي ـ مع التّحريكِ ـ البندورةَ وربَّ البندورةِ والثُّومَ والباقةَ العطريّةَ والملحَ والفلفلَ ورشّةً من السُّكّرِ واطبُخي ـ مع التّحريكِ من حينٍ لآخرَ ـ حتّى تتكثّفَ (٨ ـ ١٠ دقائق).



٣ صفّي مزيجَ البندورةِ عبرَ المصفاةِ إلى سلطانيّةٍ بكبسِ مغرفةٍ صغيرةٍ نحوَ الأسفلِ لاستخلاصِ كلِّ اللُّبِّ.

٤ امسحي طنجرةَ السوتيه وسخّني بقيّةَ الزّيتِ واقلي الفطرَ حتّى يطرى دونَ أن يتحمّرَ. أضيفي مزيجَ البندورةِ مع التّحريكِ وتذوّقي التّتبيل.

التّقديم

ضعي أقراصَ البويارسكي فوقَ صحونٍ ساخنةٍ، وصُبّي حولَها الصّلصةَ. قدّميها مع مرافقاتٍ أرضيّةٍ مثلِ الكاشا (حبوبِ الحنطةِ السوداء).



تُعتبرُ النّباتاتُ العطريّةُ الطّازجةُ أو أوراقُ السّلطةِ زينةً جذّابة.

تنويعات

كوكتيل بويارسكي

هذه الكراتُ الصّغيرةُ تُعتبَرُ طعامًا مثاليًّا باليدِ للحفلاتِ. قدّميها مزيّنةً بأوراقِ السّلطةِ والزّيتونِ الأسود.

١ في الوصفةِ الرّئيسيّةِ، قطّعي أقراصَ البريوش إلى مكعّباتٍ صغيرةٍ وشكّلي مزيجَ الدّجاجِ إلى كراتٍ بحجمِ ٢,٥ سم/ بوصة.

٢ تابعي حسبَ التّعليمات. تحتاجُ كراتُ البويارسكي الصّغيرةُ إلى ٥ ـ ١٠ دقائقَ فقط من الشّيِّ في الفرن.

٣ قدّميها في أعوادِ كوكتيل بدونِ صلصة.

سوتيه الدجاج
مع بَلَح البَحر

الكمّيّة ٤ حصص — زمنُ العمل ٣٠ ـ ٣٥ دقيقة — زمنُ الطّبخ ٤٠ ـ ٥٠ دقيقة

الأدوات والأواني





> الدّقيقُ المتبّلُ يُستعملُ لتغطيةِ الطّعامِ الرّاجبِ قلْيُه. امزجي ٣٠ غ/ أونصة دقيق + ٥ مل/ ملعقة صغيرة من الملح + ٢,٥ مل/ ١/٢ ملعقة صغيرة من الفلفل لتغطية قطع دجاجة وزنُها ١,٥ ـ ١,٨ كغ/ ٣ ١/٢ ـ ٤ أرطال.

المواد






قد يبدُو جَمعُ بلحِ البَحرِ مع الدَّجاجِ غريبًا، ولكنَّه لذيذٌ جدًّا، وأحدُ أبناءِ عَمّ طَبقِ البايلّا العَديدين. تضيفُ العصارةُ من بلحِ البَحرِ المطبوخِ بالبُخارِ نكهةً قويّةً لهذا الطّبقِ. كما أنّ لحمَ بلحِ البحرِ البرتقاليّ اللّونِ في أصدافِهِ الزّرقاءِ الدّاكنةِ والشّيفِ الأخضرِ الطّازجِ والفاصوليا الطّريّةِ الهشّةِ توفّرُ طَبقًا زاهيَ الألوانِ.

التّحضيرُ المُسْبَق

يمكنُ قليُ الدّجاجِ حتّى نهايةِ الخُطوةِ ٤ وتبريدُه مغطًّى في صلصةِ الخلِّ لمدّةِ يومَيْن. يجبُ تحضيرُ الفاصوليا وبلحِ البحرِ مباشرةً قبلَ إكمالِ الطّبقِ.

متري	قائمة المشتريات	امبراطوري
١,٥ كغ	دجاج	٣ ١/٢ رطل
٣٠ غ	دقيقٌ متبّلٌ (أنظر أدناه)	أونصة
١٥ مل	زيتٌ نباتيّ	ملعقة كبيرة
١٥ غ	زبدة	١/٢ أونصة
٣٠ مل	خلّ أبيض	ملعقتان كبيرتان
٢٧٥ غ	فاصوليا خضراء	١٢ أونصة
١٨ ـ ٢٤	بلح بحر	١٨ ـ ٢٤
١٢٥ مل	مرق دجاج	٤ أونصات سائلة
١	حزمة شيف طازج صغيرة	١
	ملح وفلفل	

ترتيب العمل

١ قَليُ الدّجاج

٢ طَبخُ الفاصوليا الخضراء

٣ تنظيفُ بلحِ البحر

٤ إنهاءُ طَبخِ السوتيه

قلي الدَّجاج



١ قطّعي الدّجاجة إلى ٦ قطع (انظري الخطوة ١ من كيفيّة تقطيع الدّجاج إلى ٨ قطع، ص ٢٩). ضعي الدّقيق المتبّل في الصّحن المسطّح. اغمسي قطع الدجاج في الدّقيق المتبّل وانفضي عنها الدقيق الزّائد بيديك للحصول على غطاءٍ مُنتظم.

٢ سخّني الزّيت والزّبدة في طنجرة السوتيه فوق نارٍ معتدلة حتّى يزبد. أضيفي ساقي الدّجاج وجلدهما نحوَ الأسفل واقليهما حتّى يتحمّرا قليلاً (نحو ٥ دقائق). أضيفي قطعتي الصّدر وتابعي القلي برفق حتّى تتحمّرا جيّدًا (نحو ١٠ـ ١٥ دقيقة إضافيّة). اقلبي القطع واقلي الجانب الآخر.

٣ أضيفي الخلّ إلى الدّجاج. غطّي طنجرة السّوتيه واطبخي الدّجاج حتّى ينضج تقريبًا (١٠ ـ ١٥ دقيقة). أثناء طبخ الدّجاج، حضّري الفاصوليا الخضراء وبلح البحر (انظري ص ٥٨).

٤ لاختبار إذا كانت قطع الدّجاج طريّة، اغرزي فيها الشّوكة ذات الشعبتين. يجبُ أنْ يسقط الدّجاجُ بسهولة من الشّوكة. إذا نضجت بعضُ القطع قبل غيرها، أخرجيها واحفظيها ساخنةً.

جوانب الطّنجرة المنخفضة والمستقيمة تسمح للبخار بالهروب.

قاعدة الطّنجرة السّميكة الواسعة تُعطي حرارةً مُنتظمة.

تنبيه

استخدمي شوكةً ذات شعبتين وذات مقبضٍ طويلٍ لحماية يديْكِ من الحرارة العالية والبخار.



٢ طبخ الفاصوليا الخضراء

١ افصلي أطرافَ قرونِ الفاصوليا بأصابعِك. ضعي الفاصوليا في المصفاةِ واغسليها تحت الماءِ الجاري البارد.

٢ سخّني طنجرةً كبيرةً من الماءِ المملّح حتّى الغليان. أضيفي الفاصوليا واطبخيها حتّى تطرى (٥ ـ ٨ دقائق لقرونِ الفاصوليا المتوسّطة، وللقرون الصّغيرة ٣ـ٤ دقائق، وللكبيرة حتّى ١٢ دقيقة).

٣ صفّي الفاصوليا في المصفاةِ واغسليها بالماءِ الجاري البارد لإيقاف الطّبخ، ثمّ اتركيها لتصفّى تماماً.

٣ تنظيف بلح البحر

١ افركي بلحَ البحر تحت الماءِ الجاري البارد بفرشاةٍ قاسية وارمي أيّةَ أصداف مكسورةٍ أو لا تغلقُ عند طرقها. استعملي السّكّين الصّغيرةَ واكشطي أيّةَ أشياء دبقةٍ من الأصداف. اقطعي أيّةَ أعشابٍ أو «ذقون» من البلح وارميها.

تقول أن
لتنظيف الأشياء الدّبقة من الأصداف، افركي صدفتين معاً.

يجبُ أن تكونَ الأصدافُ مغلقةً بإحكام.

اقطعي أيّةَ «ذقون» شعريّة. يستخدمُ بلحُ البحرِ هذه «الذقون» للالتصاقِ بالأعمدةِ أو الحبال في أماكنِ نموّه.

تنبيه
أثناء تنظيف بلح البحر، ارمي أيّةَ أصدافٍ مكسورةٍ أو متشقّقة أو تلك التي لا تغلق بعد غسلها. بعد الطّبخ، ارمي أيّةَ أصدافٍ لم تنفتح.

٤ إنهاء طبْخ السوتيه





١ ضعي بلحَ البحرِ فوقَ قطعِ الدّجاجِ في طنجرةِ السوتيه وغطّيها واطبُخيها حتّى ينفتحَ بلحُ البحرِ (نحو ٥ دقائق).

٢ انقُلي بلحَ البحرِ وقطعَ الدّجاجِ إلى صينيّةِ فُرنٍ بواسطةِ ملعقةٍ مثقّبةٍ وشوكةٍ ذاتِ شعبتين. غطّيها بالورقِ المعدنيّ وأبقيها ساخنةً في فرنٍ خفيفِ الحرارةِ. أضيفي مَرَق الدّجاجِ إلى الطّنجرةِ واغليه حتّى يتكثّف (٣ ـ ٥ دقائق) مع التّحريكِ من حينٍ لآخر.



أخرجي الدّجاجَ وبلحَ البحرِ من طنجرةِ السوتيه أثناءَ تكثيفِ الصّلصةِ.

٣ انزعي الشيفَ وأعيدي قطعَ الدجاجِ وبلحَ البحرِ والفاصوليا الخضراءَ إلى طنجرةِ السّوتيه مع الشّيفِ المفرومِ وسخّني برفقٍ لمدّةِ ٢ ـ ٣ دقائق. تذوّقي من أجلِ ضبطِ التّتبيل.

التّقديم
ضعي قطعَ الدّجاجِ فوقَ الأطباقِ مع بلحِ البحرِ والفاصوليا الخضراءِ. صُبّي الصّلصةَ فوقها وحولَها.

بلحُ البحرِ المطبوخُ بالنّبيذِ يليقُ مع الدّجاجِ.

تنويعات

الدّجاجُ مع البطلينوس

في هٰذا الطّبقِ، يتمُّ الجمعُ بينَ الدّجاجِ والبطلينوسِ الطّازجِ المتوفّرِ لدى بائعي السّمكِ.



١ استبدلي بلحَ البحرِ الكمّيّةَ نفسَها من البطلينوسِ الّذي يُنظّفُ ويُطبخُ بنفسِ الطّريقةِ.
٢ للتّقديمِ الجذّابِ، ضعي فوقَ حصّةِ الدّجاجِ ٢ ـ ٣ عيدانِ شيفٍ متقاطعةٍ.
٣ يُعتبرُ الرّزُّ المطبوخُ العاديُّ رفيقًا جيّدًا لهذا الطّبقِ.

دواليبُ الدَّجاجِ
مع النَّباتاتِ العطريّةِ وجبنةِ الماعز

الكمّيّة ٤ حصص | زمنُ العمل ٣٠ ـ ٤٠ دقيقة | زمنُ الطّبخ ١٥ ـ ٢٠ دقيقة



الأدوات والأواني

المواد

هذا الطّبقُ يستخدمُ صدورَ الدّجاجِ المسطّحةَ الملفوفةَ بحشوةِ النّباتاتِ العطريّةِ وجبنةِ الماعز. عندَ تقطيعِها إلى شرائح، تُشكِّلُ هذه الحشوةُ الخضراءُ نموذجًا حلزونيًّا، ومن هُنا تأخذُ اسمَها الدّواليب (أي العَجلات). وإحدى الخضارِ البسيطةِ المطبوخةِ بالبخارِ مثل الكوسا الصّغيرةِ تُوازِنُ صلصةَ زبدةِ البندورة.

التّحضيرُ المسبَق

يُمكنُ طبخُ لفائفِ الدّجاجِ وتصفيتُها وتركُها في الورقِ المعدنيّ داخلَ الثّلاّجةِ لمدّةِ ٢٤ ساعة. أعيدي تسخينَها في طنجرةٍ من الماءِ المرتعشِ لمدّةِ ٧ ـ ١٠ دقائق. احذَري منَ الإفراطِ في الطّبخِ وإلاّ فإنّها تصبحُ قاسية.

متري	قائمةُ المشتريات	إمبراطوري
٤	صدور دجاج كبيرة بدون جلد وبدون عظام ٧٥٠ غ/ ١ ١/٢ رطل	٤
١	حبق طازج ـ باقة صغيرة	١
١	بقدونس طازج ـ باقة صغيرة	١
٣	غصينات زعتر طازج	٣
١٢٥ غ	جبنة ماعز	٤ أونصات
٣٠ ـ ٤٥ مل	كريما عادية (عند الضرورة)	٢ ـ ٣ ملاعق كبيرة
	عصير ١/٢ ليمونة	
	ملح وفلفل	
	صلصة زبدة البندورة	
٣	شالوت	٣
٢٥٠ مل	خلّ أبيض	٨ أونصات سائلة
١٢٥ غ	زبدة	٤ أونصات
١٥ مل	ربّ بندورة	ملعقة كبيرة

ترتيبُ العمل

١ تحضيرُ صدورِ الدّجاج

٢ حشوُ الصّدور

٣ طبخُ اللّفائف

٤ تحضيرُ صلصةِ زبدةِ البندورة

٥ إكمالُ الطّبق



١ تحضير صدور الدّجاج

١ أزيلي الوتر من كلّ صدر دجاج: اكشطي الوتر بسكّين الجزم لإزالته نظيفًا. افصلي الشّريحة (الفيليه) عن الصّدر برفع طرف الشّريحة وشدّه نحوك. ضعي الشّرائح جانبًا.

٢ افتحي صدر الدّجاج بسكّين الرّئيس بشقّ ٣/٤ اللّحم. امسكيها بإحكام براحة اليد حتّى يشكّل طرف الصّدر الطويل المستقيم مُفصلًا. افتحي الصّدر المشقوق ككتاب وضعيه بين قطعتين من الورق المشمّع الرّطب. كرّري العمليّة مع بقيّة صدور الدّجاج.

٣ اطرُقي الصّدور المفتوحة بالشّوبك بخفّة للحصول على شرائح مسطّحة منتظمة السّماكة.

تقول آن
يمكنك أيضًا استعمال مطرقة لحم لتسطيح صدور الدّجاج

غطّي اللحم بالورق لمنع التصاقِ الشّوبك.

٢ حشْوُ الصّدور

١ افرُمي الحبق والزّعتر بسكّين الرّئيس.

٢ ضعي جبنة الماعز في السّلطانيّة واهرُسيها بالشّوكة (يمكنُ تفتيتُ الجبنة القاسية باليد) مع رَمي أيّة قشور. إذا كانت الجبنةُ جافّةً جدًّا، طرّيها بالكريما.

أضيفي الكريما إلى الجبنة عند الضّرورة.

٣ أضيفي النّباتات العطريّة وعصير اللّيموني إلى الجبنة وامزُجيها جيّدًا. تذوّقي تبيلها.

تقول آن
تكونُ جبنة الماعز الطّازجة طريّة للفرْم بدونِ إضافة أيّ سائل، والجبنة النّاضجة يكونُ قوامُها أكثر جفافًا وقد تحتاجُ إلى الكريما لتطريتها لكي يمكنَ فرمُها.



٤ انتزعي طبقة الورق المشمّع العليا عن كلّ صدر. افرشي بسكّين دهن ربع حشوة جبنة الماعز والنّباتات بانتظام في وسط كلّ صدر.



٥ ضعي الشّريحة فوق الحشوة عند الطّرف الطّويل من الصّدر. خلخلي الصّدر عن الورق.



٦ لفّي صدر الدّجاج على شكل لفافة أنيقة بدءًا بطرف الشّريحة.



٧ دسّي أطراف اللّفافة لإحكام إغلاق الحشوة. كرّري العمليّة مع الصّدور الأخرى.

٦ طبخُ اللَّفائف



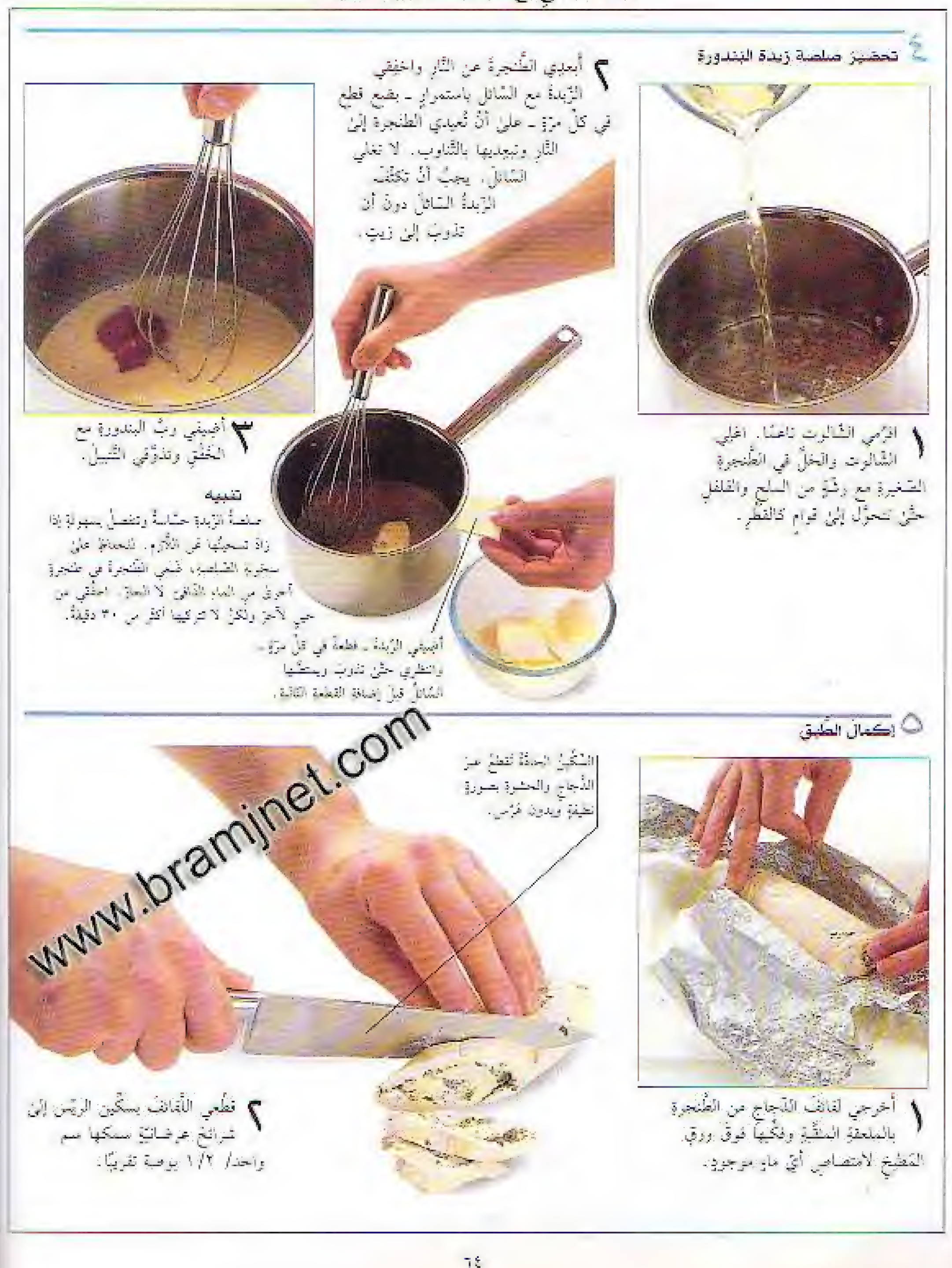
١ اقطعي ورقةً معدنيّةً تَلُفّيها عدّةَ مرّاتٍ حولَ كلِّ صَدْرٍ مَلفوفٍ. ضعيها فوقَ لَوحِ العَمَلِ وسطحُها اللّامعُ نحوَ الأسفلِ وضَعي الصَّدرَ عليها.

٢ لُفّي الصَّدرَ المحشُوَّ في الورقةِ بصورةٍ مُحْكَمَةٍ وأَلْبِقِي مع ضَغْطِها لإبقائها مَشدودةً.

٣ ابرمي طرفَي الورقةِ المعدنيّةِ بإحكامٍ لتشكِّلَ لفافةً مشدودةً مع إحكامِ غَلْقِ الأطرافِ. كرِّري العمليّةَ مع الصُّدورِ الباقيةِ.

٤ املأي نصفَ الطُّنجرةِ الواسعةِ بالماءِ وسخِّنيه حتّى الغليانِ. ضعي اللّفائفَ بواسطةِ الملعقةِ المثقَّبةِ في الماءِ المرتعشِ حتّى يُصبحَ ملمسُ السّيخِ المغروزِ في وَسطِ اللّفافةِ عندَ سحبِه حارًّا (نحو ١٥ دقيقةً). حافظي على لفائفِ الدَّجاجِ ساخنةً في أوراقِها المعدنيّةِ في طنجرةِ الماءِ الحارِّ (غير الغالي) أثناءَ تحضيرِ الصَّلصةِ.

٤ تحضير صلصة زبدة البندورة



١ افرمي الشالوت ناعمًا. اغلي الشالوت والخلّ في الطُّنجرة الصّغيرة مع رشّةٍ من الملح والفلفل حتّى تتحوّل إلى قوام كالقطر.

٢ أبعدي الطُّنجرة عن النّار واخفقي الزّبدة مع السّائل باستمرارٍ ـ بضع قطع في كلّ مرّةٍ ـ على أنْ تُعيدي الطنجرة إلى النّار وتبعديها بالتّناوب. لا تغلي السّائل. يجبُ أنْ تكثّف الزّبدةُ السّائل دون أن تذوبَ إلى زيتٍ.

أضيفي الزّبدة ـ قطعة في كلّ مرّةٍ ـ وانتظري حتّى تذوب ويكثّفها السّائلُ قبل إضافة القطعة التّالية.

٣ أضيفي ربَّ البندورة مع الخفق وتذوّقي التّتبيل.

تنبيه

صلصةُ الزّبدة حسّاسةٌ وتنفصلُ بسهولةٍ إذا زادَ تسخينُها عن اللّزوم. للحفاظ على سخونة الصّلصة، ضعي الطّنجرة في طنجرةٍ أعرض من الماء الدّافئ لا السّاخن. احفظي من حين لآخر ولكنْ لا تتركيها أكثر من ٣٠ دقيقةً.

٥ إكمال الطّبق

١ أخرجي لفائف الدّجاج من الطُّنجرة بالملعقة المثقّبة وفكّيها فوق ورق المطبخ لامتصاص أيّ ماءٍ موجود.

السّكّينُ الحادّةُ تقطع عبر الدّجاج والحشوة بصورةٍ نظيفةٍ وبدون هَرْسٍ.

٢ قطّعي اللّفائف بسكّين الرّيّس إلى شرائح عرضانيّةٍ سمكها سم واحد/ ١/٢ بوصة تقريبًا.



٣ صُبّي الصّلصةَ في أطباقٍ ساخنةٍ ورتّبي شرائحَ الدّواليبِ فوقَها وقدّميها.

تنويعات

دواليب الدّجاج الإيطاليّة

في هٰذه الوصفةِ تُلفُّ صدورُ الدّجاجِ المسطّحةُ بعد حشْوِها بلحم بارما وجبنةِ فونتينا المنكّهة بالجوز.

١ حضّري صدورَ الدّجاج كما في حالةِ دواليبِ الدّجاج مع النّباتاتِ العطريّةِ وجبنةِ الماعز.

٢ شذّبي ٤ قطعٍ كبيرةٍ أو ٨ قطعٍ صغيرةٍ من رقائقِ لحم بارما الرّقيقةِ بنفسِ قياسِ الصّدورِ المسطّحةِ. ضعي اللّحمَ فوقَ الدّجاجِ.

٣ قطّعي ١٢٥ غ/٤ أونصاتٍ من جبنةِ فونتينا إلى شرائحَ رقيقةٍ مع رمْيِ القُشور. ضعي الشّرائحَ عندَ الطّرفِ الطّويلِ من كلِّ صدرٍ. وضعي الشّريحةَ فوقَها.

٤ لفّي الصّدرَ وغلّفيه بالورقِ المعدنيّ واسلُقي الصّدورَ حسبَ التّعليمات.

٥ حضّري صلصةَ الزّبدةِ مع خلْقِ ربِّ البندورة.

٦ للتّقديمِ الجذّاب، صَفّي الصّلصةَ لقَطْعِ الشّالوت وزيّني الطّبقَ بالشّالوت ومكعّباتِ الكوسا الصّغيرةِ المسلوقةِ بالبخار.

الكوسا المقطّعةُ على شكلِ مروحةٍ سهلةُ التّحضيرِ ولكنّها أنيقةُ المنظر.

تضيفُ البندورةُ الكرزيّةُ وأغصانُ النّعناعِ لونًا إلى التّقديم.



الدَّجاج الشَّرقيّ المُهوَّس

الكمّيّة ٤ حصص | زمن العمل ١٥ ـ ٢٠ دقيقة* | زمن الطّبخ ١٠ ـ ١٢ دقيقة

الأدوات والأواني

- مقلاة صينيّة مع ملعقة خشبيّة**
- صينيّة خبز
- سكّين رئيس
- سكّين كبير
- ملعقة
- مصفاة
- ورق مطبخ
- سلطانيّات
- لوح فرم

** يمكن أيضًا استخدام مقلاة سميكة القاعدة

تقول آن
لا تغسلي المقلاة الصّينيّة بعد الطّبخ بل امسحيها وهي دافئة بقطعة قماش رطبة أو ورق مطبخ.

المواد

- صدور دجاج
- فطر أسود صينيّ مجفّف
- بروكولي
- بصل
- عيدان كرفس
- فلقات لوز
- زيت نباتيّ
- زيت سمسم
- شراب رزّ
- صلصة صويا
- دقيق ذرة

يُوفّر الفهويس (القلي بالتحريك) تنويعات لا نهاية لها. ومفتاحُ النّجاح هو استعمالُ عناصرَ طازجةٍ مقروعةٍ ناعمةٍ لضمانِ الطّبخ السّريع المنتظم. في هذا الطّبق، يُنقعُ الدّجاجُ ويُدمجُ مع الفطرِ الصّينيّ واللّوز.

التّحضير المُسبق

يمكنُ تحضيرُ الخضارِ والدّجاج قبل ساعةٍ واحدةٍ ويمكنُ تحميصُ اللّوزِ قبل يومٍ واحد.

* (زمن النّقع ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة)

متري	قائمة المشتريات	امبراطوري
٣٠ غ	فطر أسود صينيّ مجفّف أو فطر مجفّف آخر ممّا يتوفّر	أونصة
٢٥٠ مل	ماء (أو المزيد عند الحاجة)	٨ أونصات سائلة
٤٥ غ	فلقات لوز	١ ١/٢ أونصة
١	بصلة وسط	١
٤	عيدان كرفس	٤
٥٠٠ غ	رأس بروكولي	أونصة
٤	صدور دجاج بدون جلد وبدون عظم (عدد ٢) ٣٧٥ غ	٢
٩٠ مل	زيت نباتيّ	٣ أونصات سائلة
٥ مل	زيت سمسم	ملعقة صغيرة
	سائل النّقع	
٦٠ مل	صلصة صويا	٤ ملاعق كبيرة
٦٠ مل	شراب الرّزّ	٤ ملاعق كبيرة
١٠ مل	دقيق ذرة	ملعقتان كبيرتان

ترتيب العمل

١ تحضيرُ الخُضارِ واللّوز

٢ تقطيعُ ونَقعُ الدّجاج

٣ طبخُ المُهوّس



١ تحضير الخضار واللّوز

١ ضعي الفُطر في سلطانيّةٍ واغمريه بالماءِ الفاترِ واترُكيه لمدّةِ ٣٠ دقيقةً ليطرى.

تقول أن

إذا لم تستطيعي الحصول على فطرٍ صينيٍّ أو فطرٍ آخر مجفّف، استعملي بدلاً من ذلك ٢٥٠ غ/ ٨ أونصات فطرٍ طازجٍ منظّف ومقطّعٍ إلى شرائح.



٢ في هذه الأثناء، حضّري اللّوزَ وحضّري بقيّةَ الخضارِ. سخّني الفُرنَ على الرّقم ٥/ ١٩٠° مئويّة/ ٣٧٥° فارنهايت. افرشي اللّوزَ بانتظامٍ فوقَ صينيّةِ شيٍّ وحمّصيه في الفُرنِ حتّى يتحمّرَ قليلاً (٦ ـ ٨ دقائق).

٣ اقطعي البَصلةَ طوليًّا إلى نصفين ثُمّ قطّعي كلَّ نصفٍ إلى ٤ ـ ٥ مثلثاتٍ.





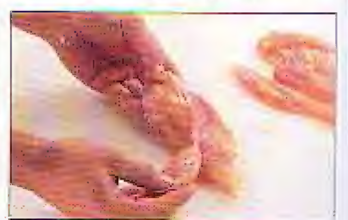


٤ شذّبي نهاياتِ أعوادِ الكرفسِ وقطّعي الشّرقَ بصورةٍ عرضانيّةٍ مائلةٍ إلى شرائحَ بسُمْكِ سم واحد/ ١/٢ بوصة.

٥ قطّعي رؤوسَ البروكولي وارمي الشّرقَ. قطّعي الرؤوسَ إلى ورداتٍ صغيرةٍ.

٦ صفّي الفطرَ واحتفظي بالسّائلِ. افصلي الشّرقَ الخشبيّةَ القاسيةَ، ثُمّ قطّعي الفطرَ إلى شرائحَ. صفّي السّائلَ بالمِصفاةِ المبطّنةِ بورقِ المطبخِ لإزالةِ أيّةِ رمالٍ.

٢ تقطيع ونقْع الدّجاج



١ أزيلي الوترَ من كلِّ صدرِ دجاجٍ. افصلي الفيليه (الشّريحة) عن كلِّ صدرٍ برفْعِ الفيليه وشدّها نحوَكِ. قطّعي الشّريحةَ بسكّينِ الرّيس إلى أشرطةٍ ضيّقةٍ.



٢ ضعي يدَكِ بإحكامٍ فوقَ الصّدرِ وقطّعي اللّحمَ بصورةٍ عرضانيّةٍ مائلةٍ إلى شرائحَ رقيقةٍ جدًّا. يجبُ أنْ تحصلي على ١٠ ـ ١٥ شريحةً من كلِّ صدرٍ.



٣ امزُجي في سلطانيّةٍ صلصةَ الصويا وشرابَ الرّزِّ ودقيقَ الذُّرةِ، مع التّحريكِ إلى أن تحصلي على خليطٍ متجانسٍ. أضيفي قطعَ الدّجاجِ وحرّكيها حتّى تتغلّفَ بالخليطِ. انقعيها نحو ١٥ دقيقةً أثناءَ طبخِ الخضارِ.

حرّكي قطعَ الدّجاجِ لتمتزجَ بسائلِ النّقعِ.

٢ طبخ المهوّس



١ سخّني نصف الزّيت النّباتيّ في المقلاة الصّينيّة. أضيفي البصل والكرفس وحرّكي وقلّي فوق نارٍ حامية حتّى تبدأ الخضار بالطّراوة (خلال دقيقة أو اثنتين).

٢ أضيفي البروكولي واقليه مع التّحريك والتّقليب المستمرّ حتّى يبدأ بالطّراوة (٢ ـ ٣ دقائق). أضيفي الفطر إلى الخضار واطبُخيه مع التّحريك والتّقليب المستمرّ (دقيقتان).

٣ أخرجي كلّ الخضار من المقلاة الصّينيّة وضعيها في سلطانيّة واتركيها في مكان دافئ.

٤ امسَحي المقلاة الصّينيّة بورق النّشاف. أضيفي بقيّة الزّيت النّباتيّ إلى المقلاة الصّينيّة وسخّنيه.

تنبيه
في حال الفطر الطّازج، تأكّدي من طبخه حتّى تتبخّر كلّ السّوائل.

٥ صفّي شرائح وشرائط الدّجاج مع الاحتفاظ بسائل النّقع. أضيفي الدّجاج إلى المقلاة الصّينيّة واطبُخي فوق نارٍ حامية مع التّحريك والتّقليب حتّى يصبح الدّجاج قاتمًا (٢ ـ ٣ دقائق).

٦ أعيدي الخضار إلى المقلاة الصّينيّة واخلطي مع الدّجاج. أضيفي ٦٠ مل/ ٤ ملاعق كبيرة من سائل نقع الفطر المصفّى.



٧ صبّي سائلَ النّقع واطبُخي مع التّحريك لمدّةِ دقيقتين. أثناء طَبْخ سائلِ النّقع فإنّ دقيقَ الذّرةِ سيكثّفُ الصّلصةَ قليلاً. رشّي المهوّس بزيتِ السّمسم مع التّحريك. تذوّقي التّبيل مع إضافةِ المزيدِ من صَلصةِ الصّويا وشرابِ الرُّزّ أو زيتِ السّمسم حسبَ الذّوق.

٨ انْثري اللّوزَ المحمّصَ فوقَ المهوّس وقدّميه في سلطانيّات.

تكتسِبُ شرائحُ وشرائطُ الدّجاج نكهةَ شرابِ الرُّزّ وصلصةِ الصّويا.

تنويعات

الدّجاجُ المهوّسُ الحلوُ والحامضُ

الأناناس هنا يَحِلّ محلّ البروكولي والفُطر، وتعطي عصارةُ الأناناس للصلصةِ حلاوةً.

١ حضّري صدورَ الدّجاج حسبَ التّعليمات الواردةِ في الوَصفةِ الرّئيسيّة.

٢ أنقِصي شرابَ الرُّزّ اللازمَ للنّقع إلى ١٥ مل/ ملعقةٍ كبيرةٍ. أضيفي ١٥ مل/ ملعقةً كبيرةً من الخلّ و١٥ مل/ ملعقةً كبيرةً من السُّكّرِ النّاعم.

٣ احذفي البروكولي والفطرَ واستبدليهما بمقدارِ ٤ حلقاتٍ من أناناسِ الكونسروة وقطّعيها إلى قطعٍ صغيرةٍ.

٤ أكملي التّحضيرَ حسبَ التّعليماتِ مع إضافةِ ٦٠ مل/ ٤ ملاعقَ كبيرةٍ من عصيرِ الأناناس الموجودِ في العُلبةِ بدلاً من سائلِ نقعِ الفطر.

عيدانُ الطّعامِ الصّينيّة مثاليّةٌ لتناولِ هذا الطّبق.



دجاجُ يوركشاير مع البُرقوق المحشوّ

(هندل ويكس)

الكمّية ٤ حصص • زمنُ العمل ٣٠ دقيقة* • زمنُ الطّبخ ٧٥ ـ ٩٠ دقيقة

تقولُ التّقاليدُ إنّ طبقَ هندل ويكس قد تمّ إبداعُه كجائزةٍ للحرّاس تُقدَّم لهم عشيّة أحد الاحتفالاتِ العظيمة.

* زمنُ النّقع ٦٠ دقيقة

متري	قائمةُ المشتريات	إمبراطوري
١،٨ كغ	دجاجة تحمير مع الكبد	٤ أرطال
٢	جزر وسط	٢
١	باقة عطرية (المقادير ص ٧٢)	١
٢	كرفس	٢
١	بصلة وسط	١
٤	سن ثوم	٤
٥ مل	فلفل أسود	ملعقة صغيرة
١٥٠ مل	خل أبيض	١/٤ باينت
١،٥ ل	مرق دجاج أو ماء	٢ ٢/٣ باينت
	ملح وفلفل	
	الحشوة	
٢٥٠ غ	برقوق كبير طري منزوع النوى	٨ أونصات
١	بصلة صغيرة	١
١٢٥ غ	زبدة (+ كمّية إضافية لصينية التحمير)	٤ أونصات
١	حزمة بقدونس طازج	١
١	ليمونة	١
٢٥٠ غ	شرائح خبز أبيض (١٠)	٨ أونصات
١٢٥ مل	مرق دجاج	٤ أونصات سائلة
	صلصة فيلوتيه	
٧٥ غ	زبدة	٢ ١/٢ أونصة
٤٥ غ	طحين	١ ١/٢ أونصة
١٧٥ مل	كريما مكثّفة	٦ أونصات سائلة
	عصير ليمون	

المواد

ترتيب العمل

١ تحضيرُ الحشوة

٢ تكتيفُ وسلقُ الدّجاجة

٣ طبخُ البرقوق والحشوة

٤ تحضيرُ صلصةِ الفيلوتيه

الأدوات والأواني



تحضير الحشوة

١ ضعي البرقوق المجفّف في سلطانيّةٍ واغمريه بالماءِ الحارّ واتركيه ينتقعُ حتّى يطرى ويمتلئ (نحو ٦٠ دقيقة) ثمّ صفّيه. ضعي جانبًا ٨ ـ ١٢ حبة صلبةً لحشوها وافرُمي البقيّة.

٢ افرُمي البَصَلَ ناعمًا. سخّني نصف الزّبدة في طَنجرةٍ صغيرةٍ. أضيفي البصلَ واقليه حتّى يطرى دون أن يتحمّر (٢ ـ ٣ دقائق).

٣ أزيلي أيّة أغشيةٍ عن كَبِدِ الدّجاجةِ، ثمّ افرُميه.

٤ أضيفي الكَبِدَ المفرومَ ـ مع التّحريكِ ـ إلى البَصلِ واطبُخيه حتّى يتحمّرَ (خلال دقيقةٍ أو اثنين). صبّي المحتوياتِ في سلطانيةٍ.

٥ افرُمي البقدونس ناعمًا بواسطةِ سكّينِ الرّئيس.

تنبيه

عند بشرِ قشرةِ اللّيمون الخارجيّة، احرصي على ألّا تبشُري معها القشرة البيضاء لأنّها مُرّة.

٦ ابشري قشرةَ اللّيمونِ الخارجيّة، ثمّ اقطعي اللّيمونةَ إلى نصفَيْن واعصُريها.



٧ فتّتي الخبزَ واستخدمي مُعالج الطّعام للحصُول على ثريد. ذوّبي بقيّة الزّبدة في طنجرة صغيرة.

٨ أضيفي البرقوق المفروم وثريد الخبز والبقدونس وقشرَ اللّيمون المبشور إلى السّلطانيّة. أضيفي مرق الدّجاج وعصيرَ اللّيمون والزّبدة المذوّبة مع التحريك. تبّلي الخليطَ بالملح والفلفل حسبَ الذّوق وضعي السّلطانيّة جانبًا.

حرّكي عناصر الحشوة لتمتزج تمامًا.

كيفيّة تحضير الباقة العطريّة

تُحضّرُ هذه الحزمةُ من النّباتات العطريّة المنكّهة بطريقة تسهّلُ إخراجها من الوعاء ورميَها في نهاية الطّبخ. لتحضير الباقة، امسكي ٢ـ ٣ غصينات زعتر، ورقة غار، ١٠ـ ١٢ عود بقدونس. لفّي حولها خيطًا واربُطيه بإحكام مع ترك جزء منه لربطه بيد الطّنجرة.

تكتيف وسلق الدّجاجة

١ كتّفي الدّجاجة وضعيها في كسرولة (بقدر حجمها). قطّعي الجزر إلى أرباع دوائر وأضيفيه إلى الكسرولة. أضيفي الباقة العطريّة واربطي الخيطَ بيد الكسرولة لإخراجها بسهولة في نهاية الطّبخ.

٢ ثبّتي كبش القرنفل في البصلة وأضيفيها إلى الكسرولة مع الثّوم وحبات الفلفل.



٣ أضيفي الخلّ الأبيضَ مع ما يكفي من مرقِ الدّجاجِ أو الماءِ لتغطيةِ الدّجاجةِ حتّى ما فوقَ الساقَين. تبّليها بالقليلِ من الملحِ.

٤ سخّني الكسرولة حتّى الغليانِ مع إزالةِ الزّبَدِ (الرّغوة) جيّدًا، ثمّ غطّيها واتركيها ترتعشُ فوقَ نارٍ خفيفةٍ مع إزالةِ الزّبَدِ من حينٍ لآخرَ (٧٥ ـ ٩٠ دقيقةً).

أزيلي الزّبَدَ والشّوائبَ من حينٍ لآخرَ أثناءَ الارتعاشِ.

٥ في منتصفِ عمليةِ الطّبخِ اقلبي الدّجاجةَ لكي تُطبخَ بانتظامٍ (في هذه المرحلةِ اطبُخي البرقوقَ والحَشوةَ، انظري ص ٧٤). تنضجُ الدجاجةُ عندما يطرى لحمُ الفخذِ ولا تخرجُ منه عصارةٌ ورديّةٌ عند غرزِه بالشّوكةِ ذاتِ الشعبتَين.

استخدمي شوكةً ذاتَ شعبتَين وملعقةً أو مغرفةً لقلبِ الدّجاجةِ برفقٍ لكي لا يسكبَ المرقُ من الكسرولة.

٦ عند نُضجِ الدّجاجةِ، أخرجيها من الكسرولةِ ولُفّيها في ورقٍ معدنيٍّ وحافظي عليها ساخنةً. احتفظي بسائلِ الطّبخِ لتحضيرِ الصّلصةِ.

٣ طبخ البرقوق والحشوة



١ سخّني الفُرنَ على الرَّقم ٥/ ١٩٠° مئوية/ ٣٧٥° فارنهايت. املأي حبّات البرقوق بالحشوة. ادهني صينيّة الشيّ بالزّبدة وافرشي فوقها بقيّة الحشوة.

٢ رتّبي البرقوق المحشوّ فوق الحشوة وغطّي الصينيّة بالورق المعدنيّ. اشويها حتّى تسخن تمامًا (٣٠-٤٠ دقيقة). أخرجيها وأبقيها ساخنةً.

٤ تحضير صلصة الفيلوتيه

١ أزيلي أيّ دُهنٍ من سائلِ الطّبخ. اغلي سائل الطّبخ حتّى يتناقصَ حجمُه إلى النصف.

٢ صفّي سائلَ الطّبخ وقيسيه: يجبُ أن يكونَ هناك نحو ٧٥٠ مل/ ١ ١/٤ باينت. أضيفي المزيدَ من المَرَقِ أو الماءِ عند الضرورة. أزيلي الخضارَ والباقةَ العطريّة.

٣ ذوّبي الزّبدة في طنجرةٍ متوسّطة الحجم وأضيفي إليها الدّقيق مع الخفق.



٤ اطبُخي الخليطَ حتّى يزبد دونَ أن يتحمّر (١ - ٢ دقيقة) مع الخَفْق.

٥ أضيفي سائلَ الطّبخ وسَخّنيه مع الخَفْق المستمرّ حتّى تقترب الصّلصةُ من الغليان وتتكثّف. أضيفي الكريما والزّكي المحوّيات ترتعشُ لمدّةِ دقيقتَين. أبعديها عن النّار وأضيفي عصيرَ اللّيمون مع التّحريك. تبّلي الصّلصةَ وأبقيها ساخنة.

التّقديم

قطّعي الحشوةَ إلى مثلّثاتٍ. أزيلي خيطَ التّكتيف من الدّجاجةِ وقطّعيها ورتّبي القِطَعَ في الصّحون مع تغطيتها بالصّلصة. ضعي البرقوق والحشوة بجانب قِطَع الدّجاج. قدّمي بقيّة الصّلصة وحدها.

التّحضير المسبق

يمكن تحضير الدجاج والبُرقوق والحَشوة قبل يوم. ضعي الدجاجَ في الثلاجة مع سائل الطبخ؛ أعيدي تسخينه وأعدّي الصلصة مباشرةً قبل تقديم الوجبة.

تنويعات

الدّجاج في صلصة البقدونس

١ قطّعي الشّوق من عيدان البقدونس وامْرُسيها بالشّوبك للحصول على النّكهة بكاملها. احزمي العُصيّات.

٢ اسلقي الدّجاجة حسب التّعليمات في الوَصْفة الرّئيسيّة مع إضافة سُوق البقدونس إلى سائل الطّبخ.

٣ احذفي الحشوة والبرقوق.

٤ حضّري الصّلصة حسب التّعليمات وأضيفي البقدونس المفروم مع عصير اللّيمون.

تقول أن

للمحافظة على لونِ البقدونس المفروم الأخضر، اقصريه قبل إضافته إلى الصّلصة: ألقيه في طنجرة صغيرة من الماء الغالي واتركيه يرتعش لمدّة ٥ ثوانٍ وصفّيه في مصفاة ناعمة؛ اغسلي البقدونس تحت الماء البارد واتركيه ليجفّ فوق ورق الطّبخ.



يخني برونزويك الأمريكيّة

الكمّيّة ٤ ـ ٦ حصص | زمن العمل ٢٥ ـ ٣٥ دقيقة | زمن الطبخ ٢ ـ ١/٢ ٢ ساعة

الأدوات والأواني

كسرولة كبيرة مصادة للحرارة مع غطائها، مصفاة، سكّين صغيرة، سكّين رئيسي، ملعقة معدنيّة كبيرة، شوكة ذات شعبتين، ملعقة مثقّبة، ساطلات، لوح فرم، شوكات، ملعقة خشبيّة، طناجر إحداها بغطاء، خيط مطبخ، صحن مسطّح

المواد

دجاج، بصل، قطعة لحم خنزير مدخّنة، ذرة حلوة، بندورة، باقة نباتات عطرية، بطاطا، سكّر أسمر طريّ، فول، فليفلة حمراء مجفّفة، عيدان كرفس

يُعزى الفضلُ في هذه اليخني الأمريكيّة المشهورة إلى مقاطعة برونزويك في كارولينا الشماليّة والمقاطعة التي تحملُ نفسَ الاسمِ في فرجينيا. هُناك شيئان أكيدان: الوصفةُ تستخدمُ عناصرَ جنوبيّةً ـ لحمٌ مُدخّن، فولٌ، ذُرة حلوةٌ وفليفلةٌ حارّةٌ. وقد كانت تُحضّر في الأصل بلحمِ السّنجاب وبدونِ خضار.

التحضير المسبق

يمكنُ طبخ اليخني قبلَ يومَين وحفظُها في الثلّاجة. في الحقيقة تتعمّقُ النّكهةُ أثناءَ الاستراحة. كما أنّ هذه اليخني قابلة للتّجميد لمدّة ٣ أشهر.

متري	قائمة المشتريات	إمبراطوري
١,٥ كغ	دجاج	١/٢ ٣ رطل
٥٠٠ غ	قطعة لحم خنزير مدخّن	رطل
١,٥ ل	ماء (مع المزيد عند الحاجة)	١/٣ ٢ باينت
١٥ مل	سكّر أسمر طريّ	ملعقة كبيرة
١	باقة نباتات عطرية	١
١	بصلة وسط	١
٣	عيدان كرفس	٣
٣٧٥ غ	بندورة	١٢ أونصة
٢٥٠ غ	فول طازج أو مجمّد مذوّب	٨ أونصات
٢١٠ غ	ذرة حلوة طازجة أو مجمّدة مذوّبة	٧ أونصات
٣٧٥ غ	بطاطا	١٢ أونصة
٥ مل	فليفلة حمراء حارّة مجفّفة	ملعقة صغيرة
	ملح وفلفل	

ترتيب العمل

١ طبخُ الدّجاج

٢ تحضيرُ وطبخُ الخُضار

٣ طبخُ البطاطا وإكمالُ اليخني

طبخُ الدّجاج



١ قطّعي الدّجاجة إلى ٦ أقسام (انظري الخطوات ١ ـ ٤ من كيفيّة تقطيع الدّجاجة إلى ٨ أقسام ص ٢٩). ضعي أقسامَ الدّجاجة في الكسرولة مع قطعة اللّحم وصبّي ما يكفي من الماء لتغمُرها. أضيفي السُّكّر وباقة النّباتات العطريّة. سخّني حتّى الغليان وأزيلي الزَّبَد (الرّغوة) بالملعقة المُثقَّبة.



٢ غطّي الكسرولة واتركيها ترتعشُ برفقٍ حتّى تصبح أقسامُ الدّجاجة شبه طريّة عندما تغرُزين فيها الشّوكة ذات الشّعبتين (نحو ٦٠ دقيقة).



٣ أخرجي الدّجاجة بالملعقة المثقّبة واحفظيها جانبًا. أبعدي الكسرولة عن النّار وضعيها جانبًا.

كيفيّةُ تقشيرِ وفرمِ البندورة ونزْعِ بذورها



١ أزيلي بسكّينٍ صغيرةٍ لُبَّ حبّةِ البندورة، ثُمّ اقلبيها وحزّي بالسّكّين إشارةَ الضّرب على القاعدة. اغمسي حبّاتِ البندورة في طنجرةٍ من الماءِ الغالي لمدّةِ ٨ ـ ١٥ ثانية حسبَ نضجها حتّى تتجعّدَ القشرةُ عند إشارة الضّرب.



٢ أخرجي حبّاتِ البندورة من طنجرةِ الماءِ الغالي بالملعقة المثقّبة وانقليها إلى سلطانيّةٍ من الماء الحارّ.



٣ عندما تبردُ حبّاتُ البندورة، صفّيها واقشُريها باستعمالِ السّكّينِ الصّغيرة.



٤ اقطعي كلَّ حبّةِ بندورةٍ عرضانيًا إلى نصفَين كثمرةِ الغريفون. اعصري كلّ نصفٍ بشدّةٍ في قبضةِ يدكِ لإزالةِ البذور، مع كشطِ البذورِ الباقيةِ بالسّكّين.



٥ ضعي كلّ نصفِ حبّةِ بندورةٍ فوقَ لوْحِ الفرمِ ووجهُه المقطوعُ نحوَ الأسفل وقطّعيه إلى شرائحَ بسكّينِ الرّئيس. أديري الشّرائح ٩٠° وقطّعيها إلى شرائحَ ثانية.



٦ افرُمي البندورة فرمًا خشِنًا إلى مكعّباتٍ كبيرة.

٢ تحضير وطبخ الخضار



١ اقرني البصلة. شذّبي الكرفس وقطّعيه إلى شرائح رقيقة. اقشري البندورة وانزعي بذورها وافرميها خشنةً (انظري أعلاه).



٢ سخّني مرق الدّجاج في الكسرولة ثانيةً حتّى الغليان. أضيفي البصل والكرفس والبندورة والفول إلى مرق الدّجاج واتركيه يرتعش مع التّحريك المتكرّر حتّى ينضج الفولُ تقريبًا (٢٠ ـ ٣٠ دقيقة).



صفّي الذّرة الحلوة المجمّدة المذوّبة من الماء قبل إضافتها.

٣ أضيفي الذّرة الحلوة واتركي الكسرولة ترتعش لمدّة ١٠ دقائق أخرى. أثناء ارتعاش الخضار، اطبخي البطاطا (انظري أدناه).

٣ طبخُ البطاطا وإكمالُ اليخني

١ قطّعي البطاطا إلى قطع متساوية وصفّيها في طنجرة من الماء المملّح. سخّني حتّى الغليان ثمّ غطّي الطّنجرة واتركيها ترتعش حتّى تصبح طريّة الملمس عند غرز رأس السّكّين الصّغيرة فيها (١٥ ـ ٢٠ دقيقة). صفّي البطاطا في المصفاة، ثمّ اهرسيها جيّدًا بالملعقة الخشبيّة.

تقول آن

يمكنك هرس البطاطا بالهرّاسة إذا كنت تفضلين ذلك. صفّي المياه باستعمال غطاء الطّنجرة واهرسي البطاطا في الطّنجرة.



اضغطي البطاطا عبر المصفاة لتحويلها إلى بيوريه ناعمة.

تقول آن

يمكنك أيضًا استعمال مطحنة الطّعام لهرس البطاطا.

تنبيه

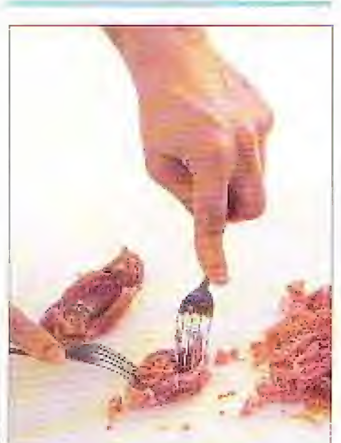
لا تستعملي مُعالج طعام أو خلاطًا كهربائيًا لأنّ ذلك سيكسب البطاطا قوامًا غرويًا.



٢ أضيفي البطاطا ومسحوق الفليفلة إلى اليخني مع التّحريك وتبّليه حسب الذّوق. أعيدي قطع الدّجاج إلى اليخني واتركي اليخني ترتعش مع التّحريك المتكرّر حتّى ينضج الدّجاج تمامًا (نحو ١٥ دقيقة أخرى).



٣ أخرجي اللّحم: افصلي اللّحم عن العظم باستعمال شوكة أو سكّين وارمي القشرة والدّهن.



٤ قطّعي اللّحمَ بشوكتين وأعيديه إلى البخني مع التّحريك. يجبُ أن تكونَ الصّلصة كثيفةً، ولكنْ إذا أصبحتْ متلاصقةً، أضيفي المزيدَ من الماءِ. ارمي باقةَ النّباتاتِ العطريّةِ وتذوّقي تتبيلَ البخني.

التّقديم

قدّمي البخني من الكسرولة أو في سُلطانيّاتٍ فرديّةٍ.

تنويعات

يخني الدّجاج الباسكيّة





١ ضاعفي كمّيّةَ البندورةِ في الوَصْفةِ الرّئيسيّةِ واحذفي السُّكّرَ الأسمرَ والفولَ والذُّرةَ الحلوةَ.

٢ اشوي واقشري وأخرجي قلبَ قرنَيْن من الفليفلةِ الحمراءِ وقرنَيْن من الفليفلةِ الخضراءِ وقطّعيها إلى شرائحَ.

٣ أضيفي الفليفلةَ إلى البخني مع البندورةِ.

تنويعات

الدّجاجُ مع اللُّوبياءِ ونقانقِ الثُّوم

استبدلي بالفولِ والذُّرةِ الحلوةِ اللّوبياءَ الحمراءَ ونقانقَ الثّومِ لأنّها تضيفُ اللّونَ والبهارَ إلى هذه التّنويعةِ من يخني برونزويك.



١ انقعي ٥٠٠ غ/ رطلاً من اللُّوبياءِ اليابسةِ بالماءِ البارِدِ الّذي يرتفعُ فوقَها مقدارَ ١٠ سم/ ٤ بوصات لمدّةِ ٦ـ ٨ ساعاتٍ ثُمّ صفّيها.

٢ ضعي اللُّوبياء في إناءٍ وأضيفي إليها البَصَلةَ وعليها كبشُ قرنفلٍ وباقةُ نباتاتٍ عطريّة. غطّيها بالكثيرِ من الماءِ وسخّنيها حتّى الغَلَيانِ واتركيها تغلي لمدّةِ ٥ دقائقَ على الأقلّ، ثُمّ اتركيها ترتعشُ لمدّةِ ٢٥ دقيقةً. أضيفي الملحَ واتركيها ترتعشُ لمدّةِ ٢٥ دقيقةً أخرى.

٣ صفّي اللُّوبياءَ وارمي البَصَلةَ وباقةَ النّباتاتِ العطريّةِ.

٤ قطّعي قطعةَ نقانقِ ثومٍ وزنُها ٣٧٥ غ/ ١٢ أونصةً إلى شرائحَ سميكةٍ مع رَمْيِ القشرِ.

٥ حضّري واطبُخي الدّجاجةَ حسبَ تعليماتِ الوَصْفةِ الرّئيسيّةِ. احذفي الفولَ والذُّرةَ الحلوةَ. أضيفي اللُّوبياءَ مع البَصَلِ والبندورةِ والكرفسِ واتركيها ترتعشُ حتّى تنضجَ اللُّوبياءُ تقريبًا (نحو ٣٠ دقيقةً).

٦ كثّفي البخني بالبطاطا وأضيفي النّقانقَ عندما تُعيدين الدّجاجَ إلى البخني.



الدّجاجُ والخُضارُ وجبةٌ كاملةٌ لا تحتاجُ إلّا إلى الخُبزِ القرِشِ لمرافقتِها.

الدّجاجُ في مظروفٍ ورقيٍّ مع رقائقِ الخُضارِ

الكمّيّة ٤ حصص | زمنُ العمل ٣٠ ـ ٤٠ دقيقة | زمنُ الطّبخ ١٠ ـ ١٥ دقيقة



هذه المظاريفُ الورقيّةُ المنفوخةُ المحمّرةُ يجبُ أنْ تُفتحَ على المائدةِ لكي يتمّ تقديرُ كلِّ فرعٍ لعبيرِ الدّجاجِ والنّباتاتِ العطريّةِ والخُضارِ. استغلّي الفصولَ لتبديلِ الخُضارِ والنّباتاتِ العطريّةِ واتّبعي إلهامكِ. فالهليون الطّريّ ينمو مع الثّيف أو البقدونس الإفرنجيّ في الرّبيع والفطرِ البرّيّ مع حصا البان في الخريف.

التّحضيرُ المُسبقُ

يمكنُ تحضيرُ صدورِ الدّجاجِ وحفظُها بإحكامٍ في مظاريفها الورقيّةِ قبل ساعتين ووضعُها في الثّلاّجةِ. اشويها مباشرةً قبلَ التّقديمِ.

متري	قائمةُ المشتريات	إمبراطوري
٤	صدور دجاج بدون عظم وبدون جلد ٧٥٠ غ (١ ١/٢ رطل)	٤
٣٠ غ	دقيق منخل	أونصة
١٥ مل	زيت نباتي	ملعقة كبيرة
٩٠ غ	زبدة	٣ أونصات
١	حزمة طرخون طازج	١
٢	جزر وسط	٢
٣	عيدان كرفس	٣
١	كراث وسط	١
	ملح وفلفل	
١	بيضة للتلميع	١

الأدواتُ والأواني

صحون مسطّحة، مِلْقَط مطبخ، طنجرة سوتيه كبيرة مع غطائها، فرشاة فطاير، قلم رصاص، سكّين جزّار، سكّين رفيع، شوكة ذات شعبتين، ملعقة خشبيّة، ورق خبز (بارشمان)، ملعقة معدنيّة، شوكة، صواني فُرن، لوحُ فرم، سلطانيّة صغيرة



المواد

صدورُ دجاج، بيض، دقيق منخّل، زيتٌ نباتيٌّ، اجاص، زبدةٌ، طرخونٌ طازجٌ، عيدانُ كرفس، جزرٌ

ترتيبُ العمل

١ تحضيرُ صدورِ الدّجاجِ
٢ تحضيرُ الخُضارِ
٣ طبخُ الخُضارِ
٤ تحضيرُ المظاريفِ الورقيّةِ وشيُّها



١ تحضير صدور الدّجاج

١ اكشطي الوترَ بسكّينِ الجَرمِ لإزالةِ الوترِ نظيفًا من كلِّ صدرٍ.

٢ افصلي الفيليه من كلِّ صدرٍ برفعِ طرفِها وسحبِه نحوكِ. قطّعي الفيليه بسكّين الرّئيس إلى شرائطَ عرضانيّةٍ رقيقةٍ.

٣ ضعي الدّقيقَ المتبّلَ في صحنٍ. اغمسي صدورَ الدّجاجِ بالدّقيقِ واطرقي الفائضَ منه للحصولِ على غطاءٍ منتظمٍ.

يجبُ أن تغطّى صدورُ الدّجاجِ بالدّقيقِ المتبّلِ المنتظمِ.

٤ سخّني الزيتَ مع ١٥ غ / ١/٢ أونصة من الزّبدةِ في طنجرةِ السوتيه حتّى تتشكّلَ الزّبَد. اقلي الصّدورَ فوقَ نارٍ حاميةٍ حتّى تتحمّرَ (خلالَ دقيقةٍ أو اثنتين). اقلبيها وحمّري الجانبَ الآخرَ.

تقول ان

إذا كانت الطنجرةُ صغيرةً، اقلي صدورَ الدّجاجِ على دفعتين.

٥ انقلي الصّدورَ إلى صحنٍ مسطّحٍ واتركيها تبردُ. (لن ينضجَ الدّجاجُ في هذه المرحلةِ. يتمُّ الطّبخُ في الفرنِ).



٦ أضيفي شرائحَ فيليه اللّحم إلى الطّنجرة واقليها فوقَ نارٍ متوسّطةٍ مع التّحريكِ حتّى لا تبقى شفافةً (نحو دقيقة). أخرجيها واتركيها تبرُدْ. امسَحي طنجرةَ السّوتيه.

٧ عندما تصبحُ الصُّدورُ باردةً بما فيه الكفايةُ للمعالجةِ، اقطعي جَيبًا في كلٍّ منها بإمساكِها مسطّحةً بيدِكِ.

٢ تحضيرُ الخضارِ

١ احتفظي بأربعةِ عصياتٍ من الطَّرخونِ للزّينةِ. اقطفي أوراقَ بقيّةِ عصياتِ الطَّرخونِ وافرُميها.

الخضارُ المقطّعةُ إلى رقائقَ شريطيّةٍ تُطبخ بسرعةٍ وتبدو ملائمةً للزّينةِ.

٢ قطّعي الجزرَ والكرفسَ واللّفتَ إلى عيدانٍ (رقائقَ شريطيّةٍ)، (إلى اليسارِ).

قطّعي الخُضارَ إلى رقائقَ شريطيّةٍ كعيدانِ الكبريت.

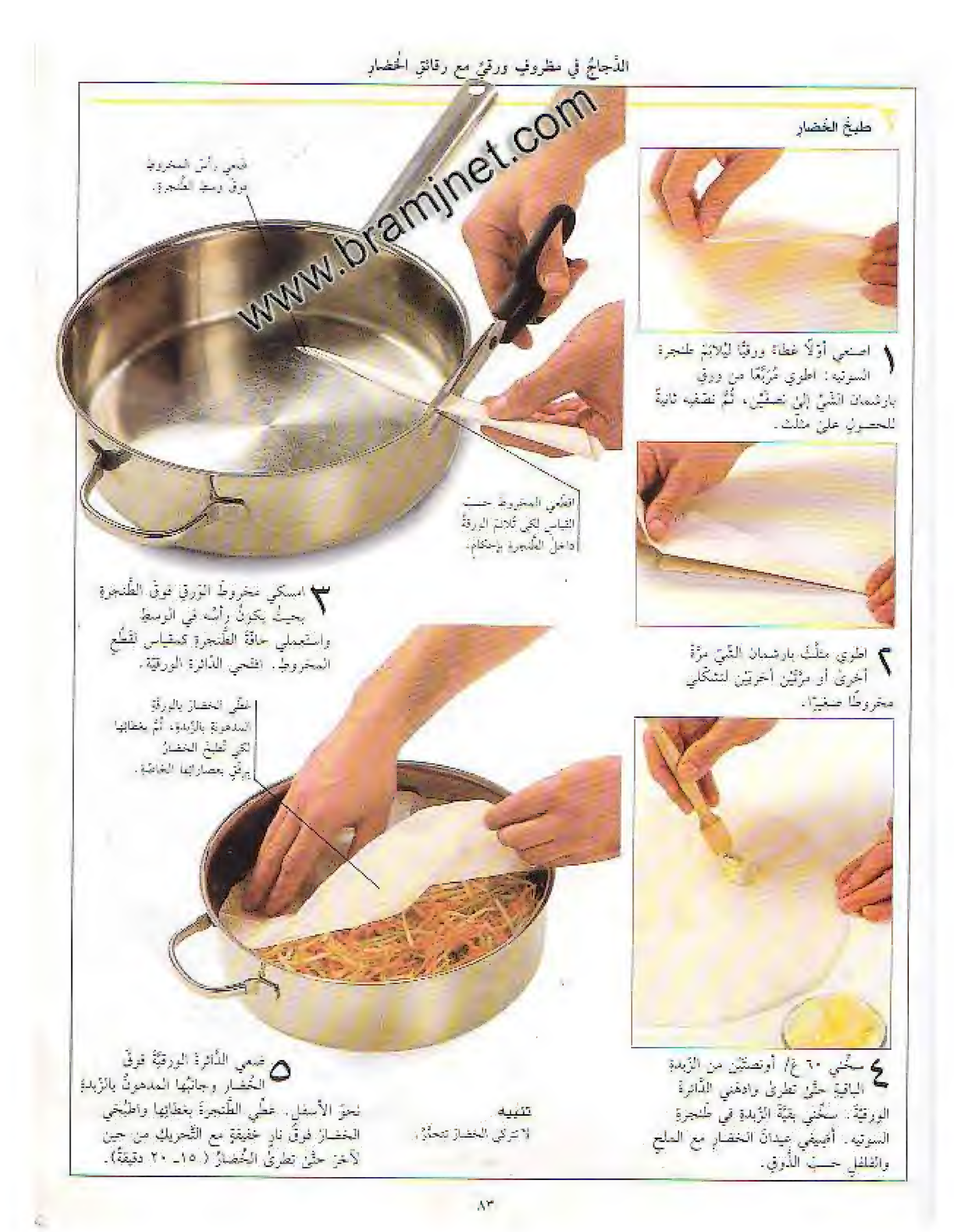
كيفيّةُ تقطيعِ الخضارِ إلى عيدانٍ (رقائقَ شريطيّةٍ)

١ في حالةِ الخُضارِ الدّائريّةِ كالجزرِ، اقطعي شريطًا رفيعًا من أحدِ الجوانبِ لكي تستقرَّ الجزرةُ مبسطةً على اللّوحِ.

٢ قطّعي الجزرةَ عرضانيًّا إلى شرائحَ بطولِ ٥ سم/ بوصتين ثُمَّ طولانيًّا إلى شرائحَ عموديّةٍ رقيقةٍ.

٣ كدّسي الشّرائحَ ـ نحو ٦ في كلِّ مرّةٍ ـ وقطّعيها طولانيًّا إلى عيدانٍ رفيعةٍ جدًّا بتوجيهِ السّكّينِ بأصابعكِ المُنحنيةِ. استعملي رقاقةً كدليلٍ للطّولِ عندما تقطعين الخضارَ الأخرى.

طبخ الخضار



١ اصنعي أوّلاً غطاءً ورقيًّا ليُلائمَ طنجرةَ السوتيه: اطوي مُربّعًا من ورقِ بارشمان الشّيّ إلى نصفَيْن، ثُمّ نصّفيه ثانيةً للحصولِ على مثلّث.

٢ اطوي مثلّثَ بارشمان الشّيّ مرّةً أخرى أو مرّتَيْن أخرَيَيْن لتشكّلي مخروطًا صغيرًا.

٤ سخّني ٦٠ غ/ أونصتَيْن من الزّبدة الباقية حتّى تطرى وادهني الدّائرة الورقيّة: سخّني بقيّة الزّبدة في طنجرةِ السوتيه. أضيفي عيدانَ الخضارِ مع الملح والفلفل حسب الذّوق.

٣ امسكي مخروطَ الورقِ فوقَ الطّنجرة بحيثُ يكونُ رأسُه في الوسط واستعملي حافّةَ الطّنجرة كمقياسٍ لقطْعِ المخروط. افتحي الدّائرةَ الورقيّة.

٥ ضعي الدّائرةَ الورقيّةَ فوقَ الخُضار وجانبُها المدهونُ بالزّبدة نحوَ الأسفل. غطّي الطّنجرةَ بغطائها واطبُخي الخضارَ فوقَ نارٍ خفيفةٍ مع التّحريكِ من حينٍ لآخرَ حتّى تطرى الخُضارُ (١٥- ٢٠ دقيقةً).

تنبيه
لا تتركي الخضارَ تتحمّر.

تحضير المظاريف الورقيّة وشيُّها



١ خُذي ورقةً من بارشمان الشّيّ من قياس ٣٨ × ٤٥ سم/ ١٥ × ١٨ بوصة واطويها إلى نصفَين. ضَعي أحدَ صدورِ الدّجاج فوقَ الورقةِ وارسُمي خطًّا مُنحنيًا للحصولِ على شكلِ قلبٍ عندَما تفتحينَها. يجبُ أن تزيدَ على الأقلّ ٧,٥ سم/ ٣ بوصات من كلِّ الجوانبِ. اقطَعيها عندَ الخطِّ المُنحني المرسوم للحصولِ على شكلِ قلبٍ على أن يكونَ القطعُ داخلَ الخطّ. كرّري العمليّةَ للحصولِ على ٤ قلوبٍ ورقيّةٍ.

٢ افتَحي القلوبَ الورقيّةَ وادهني كلًّا منها بالزّبدةِ الطّريّةِ مع تركِ حافّةٍ قدرُها ٢,٥ سم/ بوصة بدونِ دَهْنٍ بالزّبدةِ.

٣ لتلميعِ المظاريفِ استخدِمي شوكةً لخَفْقِ البيضةِ مع رشّةٍ من الملحِ. ادهني البيضَ فوقَ الحافّةِ الخاليةِ من الزّبدةِ لكلِّ قلبٍ ورقيّ.

تقول ان

الورقُ المعدنيّ بديلٌ صالحٌ لبارشمان الشّيّ لتحضيرِ هذه المظاريفِ، ولكنّ منظرَها أقلُّ جاذبيّةً لأنّ الورقَ المعدنيّ لا ينتفخُ ولا يتحمّرُ.

٤ سخّني الفرنَ على الرّقم ٤/ ١٨٠° مئويّة/ ٣٥٠° فارنهايت. اخلطي شرائطَ فيليه الدّجاج مع الخضار وأضيفي الطّرخونَ المفرومَ. اخلطيها جيّدًا وتذوّقي تتبيلَها.

٥ ضَعي طبقةً من الحشوةِ الرّقائقيّةِ فوقَ نصفٍ من القلبِ الورقيّ. ضَعي المزيدَ من الحشوةِ في جيبِ أحدِ صُدورِ الدّجاج وضَعيه فوقَ طبقةِ حشوةِ الخُضارِ. ضَعي غُصنًا من الطّرخونِ فوقَ الصّدرِ.

٦ اطوي الورقةَ فوقَ الصّدرِ ومرّري أصابعَكِ فوقَ أطرافِها لتلتصقَ حافّتا القلبِ الورقيّ معًا.



٧ اصنعي ثنياتٍ صغيرةً لإغلاقِ حوافِّ المظروفِ الورقيِّ.

٨ اثني ذَيْلَي المظروفِ الورقيِّ لإكمالِه. كرِّري العمليّةَ مع بقيّةِ العناصرِ لتحضيرِ ٤ مظاريفَ ورقيّةٍ.

٩ ضَعي المظاريفَ فوقَ صواني الفُرنِ واشويها فيه حتّى تنتفخَ وتتحمّرَ (١٠ ـ ١٢ دقيقةً).

التّقديم

انقُلي المظاريفَ المنفوخةَ المحمّرةَ فورًا إلى أطباقٍ فرديّةٍ دافئةٍ وقدِّميها. يمكنُ لكلِّ شخصٍ أنْ يفتحَ مظروفَه الورقيَّ المملوءَ بالدّجاجِ.

تنويعات

الدّجاجُ والفليفلةُ في مظروفٍ ورقيٍّ

١ استبدلي بالجزرِ والكرفسِ واللّفتِ قرنَ فليفلةٍ خضراءَ وقرنَ فليفلةٍ حمراءَ وقرنَ فليفلةٍ صفراءَ.

٢ احفري الفليفلةَ وأخرجي بذورَها وقطّعيها إلى شرائحَ رفيعةٍ. اطبُخيها كالجزرِ والكرفسِ واللّفتِ.

٣ حضّري صدورَ الدّجاجِ واحشي المظاريفَ الورقيّةَ (مع حذفِ الطّرخونِ) واشويها حسبَ التّعليماتِ.

يكونُ الدّجاجُ المطبوخُ بهذه الطّريقةِ رَطبًا وطريًّا.

تقول أن

إذا رتّبتِ المظاريفَ وحضّرتِها يمكنُ نفخُها ثانيةً بتسخينِها قليلًا في الفُرنِ.

الدَّجاجُ المتبَّلُ بالكاري مع الرُّز بالزَّعفرانِ

سلطة الدَّجاج الهنديّة

الكمّيّة ٤ ـ ٦ حصص | زمنُ العمل ٢٥ ـ ٣٥ دقيقة | زمنُ الطّبخ ٢٠ ـ ٣٠ دقيقة



الأدوات والأواني

خلّاطة، مصفاة، سكّينٌ صغيرة، سكّينٌ رئيس، كاشطة بلاستيكيّة، طناجرُ (واحدة بغطاء)، ملعقةٌ خشبيّة، شوكات، ملاعقُ معدنيّة، سلطانيّات، لوحُ فرمٍ، صحنٌ مُسطّحٌ، خفّاقة

الموادُّ

بندورة كرزيّة، بصل، دجاجة مطروحة، مربّى مشمش، زعفرانٌ، عصيرُ ليمونٍ، جبنةُ حلّوم، عيدانُ كرفسٍ، عصيرُ بندورةٍ، رزٌّ طويلٌ، مسحوقُ كاري، فليفلة، زيتٌ نباتيٌّ، خلٌّ أحمرُ

التّتبيلةُ المُستعملةُ هنا غير عاديّة، مكثّفةٌ قليلًا بجبنة الحلّوم ومنكّهةٌ بالكاري والشّتني. يوفّرُ الرّزُّ بالزّعفران خلفيّةً رائعةً للدّجاج المحضّر البارد.

التّحضيرُ المُسبق

يمكنُ تحضيرُ تتبيلة الكاري والرّزّ بالزّعفران والبندورة وتتبيلة الخلّ قبلَ ٢٤ ساعةً.

متري	قائمةُ المشتريات	إمبراطوري
١٫٨ كغ	دجاجةٌ مطروحةٌ	٤ أرطال
٤٥ مل	عصيرُ ليمونٍ	٣ ملاعق كبيرة
١٧٥ مل	زيتٌ نباتيٌّ	٦ أونصات سائلة
٥٠٠ غ	بندورةٌ كرزيّةٌ	رطل
٢٫٥ مل	[illegible]	١/٢ ملعقة صغيرة
	سلطةُ الرّزّ بالزّعفران	
	زعفران	
٦٠٠ مل	ماءٌ	باينت
٣٠٠ غ	رزٌّ طويلٌ	١٠ أونصات
٣	عيدانُ كرفسٍ	٣٠
	تتبيلةُ الكاري	
١	بصلةٌ صغيرةٌ	١
٩٠ مل	زيتٌ نباتيٌّ	٣ أونصات سائلة
١٥ مل	مسحوقُ كاري	ملعقةٌ كبيرةٌ
٦٠ مل	عصيرُ بندورةٍ	٤ ملاعق كبيرة
٣٠ مل	خلٌّ أحمرُ	ملعقتان كبيرتان
١٠ مل	مربّى مشمشٍ	ملعقتان صغيرتان
٣٠ مل	عصيرُ ليمونٍ	ملعقتان كبيرتان
٢٥٠ غ	جبنةُ حلّومٍ	٨ أونصات
	ملحٌ وفلفلٌ	

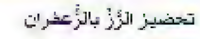
ترتيب العمل

١ تحضيرُ الرّزّ بالزّعفران

٢ تحضيرُ تتبيلة الكاري

٣ تحضيرُ الدّجاج

٤ إكمالُ تحضير الرّزّ ثمّ تحضيرُ البندورة الكرزيّة

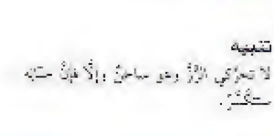


١ تحضير الرُّز بالزّعفران

١ ضعي رشّةً كبيرةً من الزّعفرانِ ورشّةً من الملحِ مع الماءِ في طنجرةٍ كبيرةٍ. سخّني الماءَ حتّى الغليانِ واتركيه لمدّةِ دقيقتين. حرّكي الرُّزَّ في ماءِ الزّعفرانِ وسخّني حتّى الغليانِ من جديدٍ. غطّيه واتركيه يرتعش حتّى يطرى (١٥ ـ ٢٠ دقيقةً). اتركي الرُّزَّ يبرُدُ لمدّةِ ٥ ـ ١٠ دقائقَ، ثُمّ حرّكيه بالشّوكةِ وتذوّقي تتبيلَه وضعيه جانبًا.



هناك حاجةٌ لقليلٍ من الزّعفرانِ فقط لتكوينِ وتلوينِ الرُّزِّ.



تنبيه

لا تحرّكي الرُّزَّ وهو ساخنٌ، وإلّا فإنّ حبّه ستكسّر.

٢ تحضير تتبيلة الكاري



١ افرمي البصلَ ناعمًا. سخّني ١٥ مل/ ملعقة كبيرة من الزّيتِ في طنجرةٍ صغيرةٍ فوقَ نارٍ متوسطةٍ. أضيفي البصلَ المفرومَ واقليه حتّى يطرى دونَ أن يتحمّر (نحو دقيقتين) مع التّحريكِ من حينٍ لآخر.



٢ أضيفي مسحوقَ الكاري واطبخي برفقٍ لمدّةِ دقيقتين مع التّحريكِ. أضيفي عصيرَ البندورةِ والخلَّ واتركيه يرتعشُ حتّى يتكثّف إلى النّصفِ.

تنبيه

استعملي ملعقةً معدنيّةً لتحريكِ المزيجِ لأنّ الملعقةَ الخشبيّةَ ستمتصُّ النّكهاتِ القويّةَ.



٣ أضيفي مربّى المشمشِ مع التّحريكِ. اتركي المزيجَ يبردُ، ثُمّ انقليه إلى مُعالِجِ الطّعامِ أو الخلّاطِ.



٤ اخلطي المزيجَ حتّى يتجانسَ مع كشطِ السّلطانيّةِ بالكفْكيرِ عندَ الضّرورةِ.



أضيفي الزّيتَ ببطءٍ مع دورانِ الآلةِ لكي يتمّ امتصاصهُ وتتحوّلَ التّبيلةُ إلى مُستحلبٍ

٥ أضيفي عصيرَ اللّيمونِ وجبنةَ الحلّومِ واخلطي حتّى يتجانسَ المزيجُ. ومع دورانِ الشّفراتِ أضيفي بقيّةَ الزّيتِ. تذوّقي التّتبيلَ.

تحضيرُ الدّجاج



امسكي القفَصَ الصّدريّ بإحدى يَدَيك ولحمَ الفخذِ باليدِ الأخرى لفصلِ السّاق.

١ استخدمي سكّينَ الرّئيس لتفصلي السّاقَ عن الجسم. افتِلي السّاقَ بشدّةٍ نحوَ الخارج لكَسرِ المَفصِلِ ثمّ افصِليه واسحبي السّاقَ عن الجسم. كرّري العمليّةَ بالنّسبةِ للسّاقِ الأخرى.

٢ شقّي الدّجاجةَ عندَ أحدِ جانبَي عَظمِ الصّدر. استعملي أصابعَكِ ورأسَ السّكّينِ لخلخلةِ لحمِ الصّدرِ عن بقيّةِ الجسم وافصِلي جانبًا من الصّدرِ في قطعةٍ واحدةٍ. كرّري العمليّةَ في الجانبِ الآخر.

٣ اسحبي عظمَ الترقوةِ بأصابعِكِ مع اللّحمِ الملتصقِ به. اسحبي بقيّةَ اللّحمِ عن جسمِ الدّجاجة.

٤ افصِلي الجلدَ عن قطعتَي صَدرِ الدّجاجةِ وارميه. قطّعي اللّحمَ إلى قِطَعٍ صغيرةٍ بأصابعِكِ وكدِّسيه في الصّحن.

اسحبي الجلدَ وارميه.

٥ استخدمي أصابعَكِ ورأسَ السّكّينِ لتفصلي اللّحمَ عن عظامِ السّاق. افصِلي الأوتارَ وارمي الجلد. قطّعي اللّحمَ بأصابعِكِ وأضيفيه إلى الصّحن.

تقول ان

يجبُ أن تحصلي على ٥٠٠غ (١ رطل) من اللّحمِ تقريبًا.

إكمالُ تحضيرِ الرُّزّ ثمّ تحضيرُ البندورةِ الكرزيّة

١ شذّبي الكرفسَ وقطّعيه إلى شرائطَ رفيعة. اخلطيه برفقٍ مع رزّ الزّعفرانِ بالشّوكة. انقلي الخليطَ إلى سلطانيّة.

٢ حضّري تتبيلةَ الخلّ: ضعي عصيرَ اللّيموني والملحَ والفلفلَ في سلطانيّةٍ صغيرةٍ واخلطي العناصرَ لتمتزج. أضيفي الزّيتَ في خيطٍ رفيعٍ مع الخفقِ المستمرّ لتتكثّفَ التتبيلةُ قليلًا. صبّي ٣/٤ التتبيلةِ على الرّزّ وحرّكيه برفقٍ بشوكتَين ليمتزج. احفظي بقيّةَ التّتبيلة.

تقول آن

يمكنُ الاحتفاظُ بتتبيلةِ الخلّ لمدّةِ أسبوعٍ أو أكثرَ في مرطبانٍ أو زجاجةٍ مع الإغلاقِ المُحكم. عندئذٍ ستنفصلُ العناصر، ولكنّ الاهتزازَ القويَّ سيجعلُها تمتزجُ من جديد.



٣ قَشّري البندورةَ في المِصفاةِ على دفعتَيْن واغمُريها في طنجرةٍ متوسطةٍ من الماءِ الغالي لمدّةِ ٨ ـ ١٠ ثوانٍ. صفّي البندورةَ واقشُريها بسكّينٍ صغيرةٍ. امزجيها مع بقيّةِ تتبيلةِ الخلِّ.

من السّهلِ تقشيرُ البندورةِ بعدَ تغطيسِها بالماءِ الغالي.

التّقديم

اخلطي قطعَ اللّحمِ مع نصفِ تتبيلةِ الكاري. ضعي سلَطةَ رزِّ الزّعفرانِ في وسطِ صَحنٍ كبيرٍ وكدّسي الدّجاجَ فوقَها. رشّي الفليفلةَ وزيّني بالبندورةِ الكرزيّةِ. قدّمي بقيّةَ التّتبيلةِ على حِدةٍ.

تتبيلةُ الدّجاجِ متجانسةٌ ومبهّرةٌ.

تنويعات

الدّجاجُ مع تتبيلةِ الطّرخون والرّزّ

الدّجاجُ والطّرخونُ رفيقانِ طبيعيّانِ.

١ حضّري الدّجاجَ والبندورةَ الكرزيّةَ كما في الوصْفةِ الرّئيسيةِ مع تقطيعِ الدّجاجِ إلى شرائحَ.

٢ حضّري سلَطةَ الرزِّ حسبَ التّعليماتِ مع حذْفِ الزّعفرانِ.

٣ استبدلي تتبيلةَ الكاري بهذهِ التّتبيلةِ: اخلطي ٢٥٠ غ/٨ أونصات جبنة حلّوم في مُعالجِ الطّعامِ مع ١٥ مل/ ملعقة كبيرة من خلِّ الطّرخونِ. افرُمي حزمةً من الطّرخونِ الطّازجِ وامزُجيها مع جبنةِ الحلّومِ. تبّلي بالملحِ والفلفلِ حسبَ الذّوقِ.

٤ ضعي الطّعامَ في الصُّحونِ وزيّني كلاً منها ببضعةِ غُصيناتٍ من الطّرخونِ الطّازجِ.

الدّجاجُ الجنوبيّ المقليّ مع الصّلصةِ الدَّسِمة

الكمّيّة ٤ حصص | زمنُ العمل ١٠ ـ ١٥ دقيقة* | زمنُ الطّبخ ٢٠ ـ ٣٠ دقيقة

الأدوات والأواني





هذا طبقٌ أمريكيٌّ مفضّلٌ في الجنوب. في هذه الوصفة يُنقَعُ الدّجاجُ في الحليبِ لتبييضِ اللّحم. والمرافقُ التّقليديُّ هو البطاطا المهروسةُ، مع تزيينها ـ إذا رغبتَ في ذلك ـ برشّةٍ من النّباتاتِ العطريّةِ المفرومةِ مثلَ البقدونسِ أو الشّبت. كما أنَّ الدّجاجَ المقليّ بدونِ الصّلصةِ الدّسمةِ لذيذٌ إذا قدّمتَهُ باردًا في نُزهةٍ مع سلطةِ البطاطا وبعضِ الخُضارِ المقصّرة.

التّحضيرُ المُسبَق

يمكنُ نقعُ الدّجاجِ حتى ٢٤ ساعةً. في حالِ تقديمهِ ساخنًا، لا تقليه مقدّمًا وإلّا فإنّ غطاءَه سيكونُ مُشبّعًا بالماء.

* زمنُ النّقع ٨ ـ ١٢ ساعة

الموادّ

- دجاجة
- حليب
- زيتٌ نباتيّ
- دقيق

متري	قائمةُ المشتريات	إمبراطوري
١,٥ كغ	دجاجة	٣ ١/٢ رطل
٥٠٠ مل	حليب + (المزيد عند الحاجة)	١٦ أونصة سائلة
٢٥٠ مل	زيتُ قلي نباتيّ (+ المزيدُ عند الحاجة)	٨ أونصاتٍ سائلة
٦٠ غ	دقيقٌ مُتبّل بمقدار ١٠ مل (ملعقتين صغيرتين) الفلفل	أونصتان
	الصّلصةُ الدّسِمة	
٣٠ مل	دقيق	ملعقتان كبيرتان
٣٧٥ مل	حليب	١٢ أونصةً سائلة
	ملحٌ وفلفل	

ترتيبُ العمل

١ تحضيرُ الدّجاج

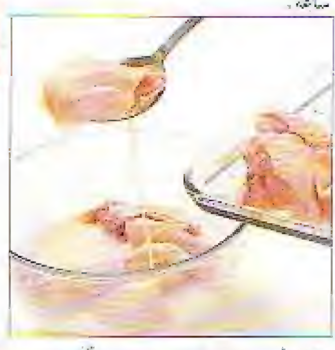
٢ تحضيرُ الصّلصةِ الدّسمة



١ تحضير الدجاج



١ قطّعي الدّجاجة إلى ٨ أقسام (انظري ص ٢٩) وضعيها في سلطانيّة، وأضيفي ما يكفي من الحليب لغمرها. غطّيها بإحكام بالورق اللاصق وانقعيها لمدّة ٨ ـ ١٢ ساعة.



٢ انقلي قطع الدّجاج بملعقة مثقّبة إلى صحنٍ وارمي الحليب.

يُسمع للمكعّب من الخبز نشيش حين تكون حرارة الزيت عالية.

٣ صبّي الزّيت النّباتيّ في مقلاةٍ لتشكيل طبقةٍ ارتفاعُها سنتيمتران/ ٣/٤ بوصة. سخّني الزّيت فوق نارٍ متوسّطةٍ حتّى درجة ١٨٠° مئويّة/ ٣٥٠° فارنهايت على ميزان حرارة القلي.

تقول ان
إذا لم يكُن لديك ميزانُ حرارةٍ قلي، اختبري درجة حرارة الزّيت بإسقاط مكعّبٍ من الخبز الطّازج فيه. إذا تحمّر الخبز خلال دقيقةٍ واحدةٍ، فيعني ذلك أنّ حرارة الزّيت ١٨٠° مئويّة/ ٣٥٠° فارنهايت تقريباً.



غطّي قطع الدّجاج بالدّقيق.

٤ ضعي الدّقيق المتبّل في الصّحن المسطّح. اغمسي قطع الدّجاج في الدّقيق وانفضي الدّقيق الفائض بيديك للحصول على غطاءٍ منتظم.

تقول ان
لتغطية الدّجاج بالدّقيق بسرعة، ضعي القطع في كيس نايلون وأضيفي الدّقيق المتبّل. اربطي الكيس وهزّيه لمدّة ٣٠ ثانية.



٥ ضعي قطع الدّجاج في المقلاة برفقٍ وجلدُها نحو الأسفل مع الحذر من طرطشة اللّحم. اقليها حتّى تتحمّر (٣ ـ ٥ دقائق).



٦ اقلبي قطعَ الدّجاجِ وأخفِضي الحرارةَ إلى خفيفةٍ.

٧ استمرّي في القلي حتّى يتحمّرَ الدّجاجُ ويكونَ طريًّا عندَ غرزِه بالشّوكةِ ذاتِ الشّعبتين (٢٠ ـ ٢٥ دقيقةً). إذا نضجَتْ بعضُ القطعِ قبلَ الأخرى، أخرجيها وأبقيها ساخنةً.

٨ انقلي الدجاج إلى طبقٍ مفروشٍ بمناديلَ ورقيّةٍ، وحافظي عليه دافئًا.

تنبيه

إذا شئتِ الإبقاءَ على الدّجاجِ دافئًا في فرنٍ مخفّفِ الحرارةِ، فلا تغطّيه وإلّا مالتِ الطبقةُ القرمشةُ إلى الطّراوةِ.

٢ تحضير الصّلصةِ الدّسِمة



١ تخلّصي من كلّ دهنِ القَلي في المقلاةِ باستثناءِ ٣٠ مل/ ملعقتَين كبيرتَين. رشّي الطّحينَ فوق الدّهنِ.

٢ اطْبُخي الدّهنَ والدّقيقَ مع التّحريكِ بملعقةٍ معدنيّةٍ كبيرةٍ حتّى يتحمّرَ (٢-٣ دقائق).

٣ أضيفي الحليبَ مع الخَفْقِ واتركيه يرتعِش حتّى يتكثّفَ (نحو دقيقتَين). تبّلي الصّلصةَ الدّسِمةَ حسبَ الذّوقِ وضعيها في الوعاءِ الخاصّ.

للتقديم

رتّبي قِطَعَ الدجاج على طبَقِ تقديمٍ أو على أطباقٍ فرديّةٍ. وقدّمي المرَقَ مستقلاً.

قِطَعُ الدجاجِ المقليّةِ طيّبةٌ ساخنةً أو باردةً.

تنويعات

الدّجاجُ مع اللّحمِ المقليّ

في هذه الوَصفةِ، لا تطْبُخي الدّجاجَ بنفسِ كمّيّةِ الدّهنِ العميقةِ كالدّجاجِ الجنوبيّ المقليّ. ولكنّ نكهةَ اللّحمِ رائعةٌ والصّلصةُ الدّسِمةُ متبّلةٌ بالقليلِ من صلصةِ تاباسكو الحرّيفةِ.

١ انقعي اللّحمَ بالحليبِ كما في الوَصفةِ الرئيسيّةِ.

٢ احتفظي زيتَ القَلي التّاليَ واقلي ٨ ـ ١٢ شريحةً من اللّحمِ حتّى تتحمّرَ وتصبحَ قصمةً ويتميّزَ منها كلُّ الدّهنِ. أخرجي شرائحَ اللّحمِ وصفّيها فوقَ ورقِ التّطبخِ وأبقيها ساخنةً.

٣ غطّي الدّجاجَ بالدّقيقِ حسبَ التّعليماتِ ثُمّ اطبُخيه في دهنِ اللّحمِ وصفّيه فوقَ ورقِ المطبخِ.

٤ حضّري الصّلصةَ الدّسِمةَ مع إضافةِ كمّيّةٍ قليلةٍ من صلصةِ التاباسكو الحرّيفةِ عندَ التّتبيلِ.

٥ فتّي اللّحمَ ورشّيه فوقَ الدّجاجِ عندَ التّقديمِ.

الفراخُ المَحشوَّةُ مع العِنَبِ

الكمّيّةُ ٤ حصص | زمنُ العمل ٣٥ ـ ٤٥ دقيقة | زمنُ الطبخ ٧٥ ـ ٩٠ دقيقة



المواد

فراخ

زبدةٌ

مَرقُ دجاج

لوزٌ مفروم

مرتطة

كوسكس

كريما مكثّفةٌ

عنبٌ

زيتٌ نباتيٌّ

خلّ

الأدوات والأواني

كسرولةٌ كبيرةٌ مضادّةٌ للحرارة مع غطائها

طنجرة وسط

مِقصّ مطبخ

شوكةٌ

سكّين

ملاعقُ معدنيّة

سلطانيّات

ورقُ مطبخ

خيطُ مطبخ

صحنُ مسطّحٌ كبيرٌ

ملعقةٌ مثقّبةٌ

خفّاقةٌ

شوكةٌ ذاتُ شعبتين

سيخٌ معدنيٌّ

ورقُ ألمنيوم

مِصفاةٌ

صينيّةُ فرنٍ

في هذه الوصفةِ تُحشى الفراخُ وتُكتّفُ، ثُمّ تُحمّرُ في طنجرةٍ مُغطّاةٍ. ويمكنُ استبدالُ الفراخِ بأيّةِ طيورٍ صغيرةٍ كالحمامِ أو السُّمانِ. وتتألّفُ الحشوةُ من بيلاف (رزّ) الكوسكس، في حين أنّ الفيرونيك زينةٌ فرنسيّةٌ كلاسيكيّةٌ من الكريما والعنبِ.

ترتيب العمل

١ تحضيرُ حَشوةِ الكوسكس

٢ حشوُ وتكتيفُ الفراخِ

٣ طبخُ الفراخِ

٤ تحضيرُ صلصةِ الفيرونيك

متري	قائمة المشتريات	امبراطوري
٤	فراخ	٤
٣٠ غ	زبدة	أونصة
١٥ مل	زيت نباتي (أو المزيد عند الحاجة)	ملعقة كبيرة
	ملح وفلفل	
	الحشوة	
٦٠ غ	لوز مفروم	أونصتان
٢٥٠ مل	ماء غالٍ	٨ أونصات سائلة
١٦٥ غ	كوسكس سريع التحضير	١/٢ ٥ أونصة
٣٠ غ	زبدة	أونصة
	الصلصة	
١٧٥ مل	حصرم عنب	٦ أونصات سائلة
٢٥٠ غ	عناقيد عنب أحمر أو أخضر، بدون بذور	٨ أونصات
٢٥٠ مل	مرق دجاج	٨ أونصات سائلة
١٠ مل	مرتطة	ملعقتان صغيرتان
٣٠ مل	ماء	ملعقتان كبيرتان
٦٠ مل	زبدة مكثفة	٤ ملاعق كبيرة

١ تحضير حشوة الكوسكس



١ سخِّني الفُرنَ على الرَّقم ٤/ ١٨٠° مئويّةً/ ٣٥٠° فارنهايت. اشْوِي اللَّوزَ فوقَ صينيَّةٍ شيٍّ وحمِّصيه في الفُرنِ السَّاخنِ حتَّى يتحمَّرَ (١٠ ـ ١٢ دقيقةً). أخرجي اللَّوزَ واجعلي حرارةَ الفُرنِ ١٩٠° مئويّةً.



٢ صُبِّي الماءَ الغالي فوقَ الكوسكس واتركيه يستقرُّ ليمتصَّ الماءَ (نحو دقيقتين)، أو اطبخي الكوسكس حسبَ تعليماتِ العبوةِ.

٣ قطِّعي الزُّبدةَ بالسِّكِّين إلى مكعَّباتٍ صغيرةٍ وأضيفيها مع اللَّوزِ إلى الكوسكس وهي حارَّةٌ، ثُمَّ حرِّكيه بالشَّوكةِ لإزالةِ أيَّةِ كُتَلٍ. تبِّلي الحشوةَ حسبَ الذَّوقِ.

٢ حشْوُ وتكتيفُ الفراخ

١ امسحي داخلَ وخارجَ الفراخِ بورقِ المطبخِ. احشي كلَّ فرخةٍ بصورةٍ مخلخلةٍ. اسحبي أطرافَ الجلدِ فوقَ الحشوةِ لاحتوائِها.

اكبسي الحشوةَ قليلاً لأنها تنتفخ أثناء الطَّبخ.



تنبيه

يجبُ طبخُ الفراخِ مباشرةً بعدَ الحشْوِ لأنَّ اللَّحمَ يمكنُ أنْ يفسدَ بسرعةٍ.



٢ دسِّي جلدَ الرَّقبةِ والجناحَيْن تحتَ الجسمِ، ثُمَّ مرِّري الخيطَ تحتَ الذَّيلِ واربُطي عقدةً فوقَ مَفصِلِ السَّاقِ.

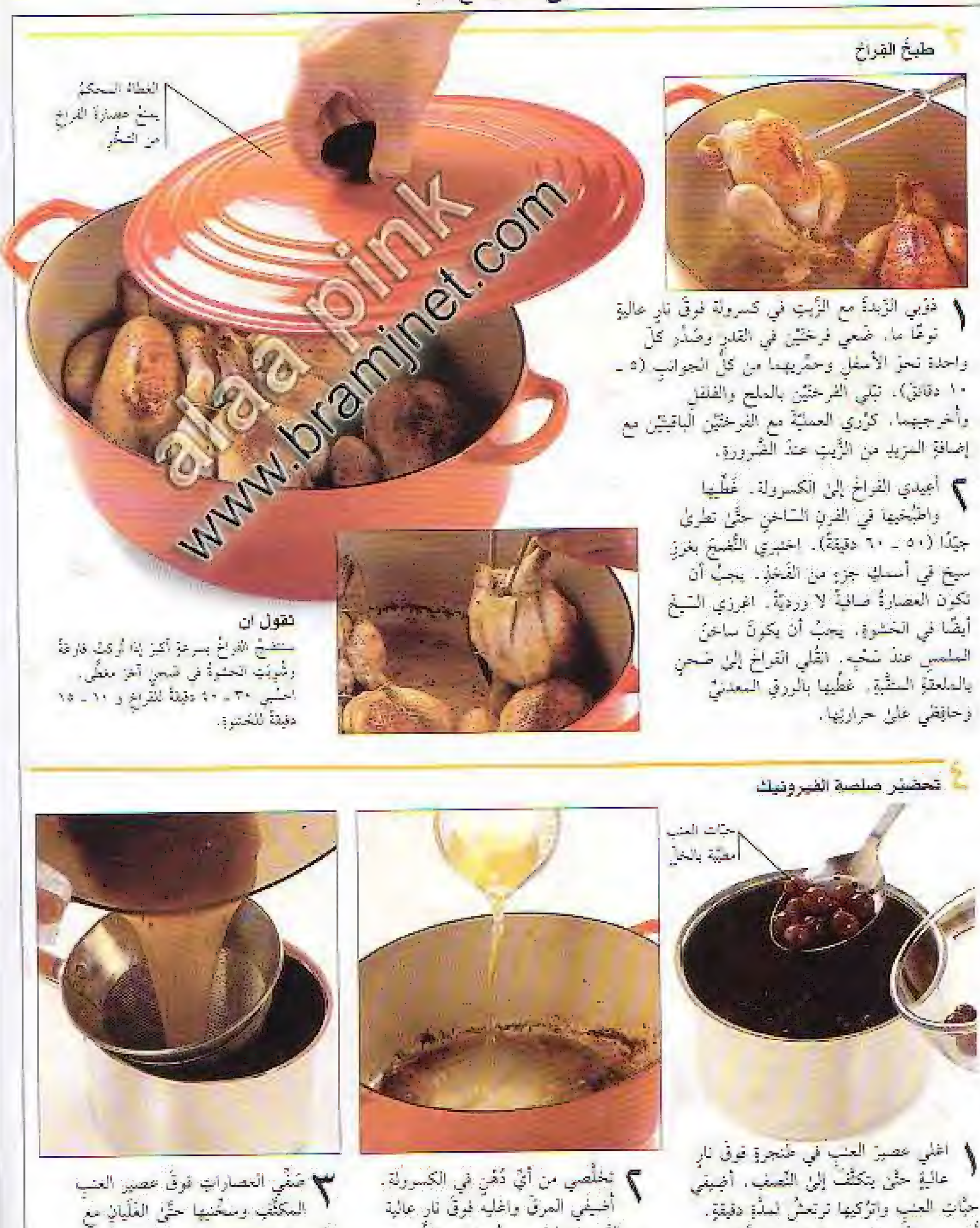


٣ مرِّري الخيطَ حولَ جانبي الجسمِ وشكِّلي انشوطةً حولَ السَّاقَيْن واربطيهما بإحكامٍ.



٤ مرِّري الخيطَ تحتَ الجسمِ واربُطيه تحتَه.

٥ دسِّي عظامَ الجناحَيْن خلفَ الظَّهرِ واربُطيهما بإحكامٍ.



٣ طبخُ الفراخ

١ ذوّبي الزّبدةَ مع الزّيتِ في كسرولة فوقَ نارٍ عاليةٍ نوعًا ما. ضعي فرختَيْن في القدرِ وصدْرُ كلّ واحدة نحوَ الأسفلِ وحمّريهما من كلّ الجوانبِ (٥ - ١٠ دقائق). تبّلي الفرختَيْن بالملحِ والفلفلِ وأخرجيهما. كرّري العمليّةَ مع الفرختَيْن الباقيتَيْن مع إضافةِ المزيدِ من الزّيتِ عندَ الضّرورةِ.

٢ أعيدي الفراخَ إلى الكسرولة. غطّيها واطْبُخيها في الفرنِ السّاخنِ حتّى تطرى جيّدًا (٥٠ - ٦٠ دقيقةً). اختبري النّضجَ بغرزِ سيخٍ في أسمكِ جزءٍ من الفخذِ. يجبُ أن تكونَ العصارةُ صافيةً لا ورديّةً. اغرزي السّيخَ أيضًا في الحشوة. يجبُ أن يكونَ ساخنَ الملمسِ عندَ سَحْبِه. انْقُلي الفراخَ إلى صحنٍ بالملعقةِ المثقّبةِ. غطّيها بالورقِ المعدنيِّ وحافظي على حرارتِها.

تقول ان

ستنضجُ الفراخُ بسرعةٍ أكبرَ إذا تُركتْ فارغةً وطُهيتِ الحشوةُ في صحنٍ آخرَ مغطّى. احسُبي ٣٠ - ٤٠ دقيقةً للفراخِ و ١٠ - ١٥ دقيقةً للحشوةِ.

٤ تحضير صلصة الفيرونيك

١ اغلي عصيرَ العنبِ في طنجرةٍ فوقَ نارٍ عاليةٍ حتّى يتكثّفَ إلى النّصفِ. أضيفي حبّاتِ العنبِ واترُكيها ترتعشُ لمدّةِ دقيقةٍ. أخرجي حبّاتِ العنبِ بالملعقةِ المثقّبةِ واترُكيها جانبًا.

٢ تخلّصي من أيّ دُهْنٍ في الكسرولةِ. أضيفي المرقَ واغليه فوقَ نارٍ عاليةٍ مع التّحريكِ لتذويبِ عُصاراتِ الطّنجرةِ، حتّى يتقلّصَ إلى النّصفِ.

٣ صفّي العصاراتِ فوقَ عصيرِ العنبِ المكثّفِ وسخّنيها حتّى الغليانِ مع التّحريكِ الجيّدِ.



٤ امزجي المرتطة والماء لتحصلي على معجونٍ متجانس. اخفقي معجون المرتطة مع مزيج عصير العنب. سيتكثّفُ المزيج في الحال لتشكيل صلصة.

٥ صبّي الكريما فوق الصّلصة مع التحريك، ثمّ أضيفي حبّات العنب وسخّني ثانيةً حتّى الغليان. تذوّقي تتبيل الصّلصة.

التّقديم

أزيلي الخيطان من الفراخ وضعيها في صحونٍ منفصلة. صبّي بعض الصّلصة وحبّات العنب فوق الصّحون. قدّمي بقيّة الصّلصة وحبّات العنب على حدة.



الفاصوليا الخضراء أو البروكولي رفيقٌ جيّد.

أخرجي حشوة الكوسكس وضعيها في الصّحن.

تنويعات

الفراخ المحشوّة مع صلصة الفليفلة الحارّة

لإكمال حشوة الكوسكس بمكانك تحضيرُ صلصة بنكهاتٍ شرقي أوسطيّة.



١ احشي واطبخي الفراخ كما في حالة الفراخ المحشوّة مع العنب، ولكن قدّميها مع الصّلصة التالية:

٢ اقشري ٥٠٠ غ من البندورة وأخرجي بذورها وافرميها. افرمي بصلة واقليها في ١٥ مل/ ملعقة كبيرة من الزّيت النّباتي حتّى تطرى. أضيفي البندورة ومقدار ٤٥ مل/ ٣ ملاعق كبيرة من مرق الدّجاج ورشّة من الكزبرة المسحوقة ومقدار ٥ مل/ ملعقة صغيرة من الهريسة (صلصة الفليفلة المغربيّة) أو الفليفلة الحمراء الحادّة حسب الذّوق. اطبخي الصّلصة حتّى تتكثّف (١٠ ـ ٢٠ دقيقة). أضيفي ٩٠ غ/ أونصتين من الزّيتون الأسود المنزوع البذور. تبّلي حسب الذّوق.

٣ تخلّصي من الدّهن النّاتج عن طبخ الفراخ. ذوّبي عصارات الطّنجرة في ١٢٥ مل/ ٤ أونصات سائلة من مرق الدّجاج وأضيفيها إلى صلصة البندورة.

التّحضير المسبق

يمكنُ تحضيرُ الفراخ والصّلصة حتّى نهاية المرحلة ٣ من تحضير الصّلصة قبل ٢٤ ساعة. صُبّي عصيرَ العنب المكثّف والمرق فوق الفراخ المطبوخة وغطّيها بإحكام وأبقيها في الثّلاجة. قبل الانتهاء من تحضير الصّلصة، أعيدي تسخينَ الفراخ في الفرن على الرّقم ٤/ ١٨٠° مئويّة/ ٣٥٠° فارنهايت لمدّة (٢٠ ـ ٢٥ دقيقة).

مووس الدَّجاج
مع صلصةِ زبدة ماديرا



الكمّيّة ٤ حصص · زمنُ العمل ٢٥ ـ ٣٥ دقيقة* · زمنُ الطّبخ ٢٠ ـ ٣٠ دقيقة

المواد

الأدوات والأواني

هذا الطّبقُ من الدَّجاج ـ وهو مووس صقيلٌ دَسِمٌ مغلّفٌ بشرائحَ رقيقةٍ من الكوسا ـ يشكّلُ طبقًا أوّلًا ساخنًا ممتازًا أو يمكنُ تقديمُه كوجبةٍ رئيسيّةٍ خفيفةٍ إذا أُضيفَ إليه الرزُّ بالزّعفران (انظري ص ٨٧) كرفيق.

*زمنُ التبريد ١٥ ـ ٣٠ دقيقة

التّحضيرُ المُسبَق

يمكنُ تحضيرُ مووس الدّجاج قبل يوم واحدٍ وحفظُه في الثّلّاجة. أعيدي تسخينَه في وعاء ماءٍ دافئ، موضوعٍ فوق مَوقد، لمدّة ١٠ ـ ١٥ دقيقة.

يجبُ تحضيرُ الصّلصةِ قبلَ التّقديم بقليل.
يمكنُ الإبقاءُ عليها دافئةً لمدّةِ ٣٠ دقيقةً بوضعِ الطّنجرة في وعاء ماءٍ دافئٍ على ألّا تزدادَ حرارةُ الماء كثيرًا لئلّا تنفصل.

ترتيبُ العمل

١ تحضيرُ مزيجِ مووس الدّجاج
٢ تحضيرُ الكوسا
٣ تحضيرُ الرمكينات
٤ تجميعُ وطَبْخُ مووس الدّجاج
٥ تحضيرُ الصّلصة وإكمالُ الطّبَق

متري	قائمة المشتريات	إمبراطوري
٥٠٠ غ	صدورُ دجاج بدون جلدٍ وبدون عظم	رطل
٢	بياضُ بيض	٢
	ملحٌ وفلفل	
	مسحوقُ جوزِ طيب	
١٧٥ مل	كريما مكثّفة	٦ أونصات سائلة
٢	كوسا متوسّطة	٢
	زبدةٌ للرمكينات	
	صلصةُ زبدة ماديرا	
٢	أسنانُ ثوم	٢
٢	شالوت	٢
١٢٥ غ	زبدة	٤ أونصات
٤٥ مل	عصيرُ ماديرا	٣ ملاعق كبيرة
١٥ مل	كريما مكثّفة	ملعقة كبيرة



١ تحضير مزيج موس الدجاج

١ أزيلي الوتر من كلّ صدر دجاج. قطّعي الدّجاج إلى قطع كبيرة بسكّين الرّيس، ثمّ افرميها بشفرة الفرّامة النّاعمة. انقُلي لحم الدّجاج المفروم إلى سلطانيّة متوسطة الحجم وضعيها داخل سلطانيّة أكبر مملوءة بالماء المثلّج.

تقول آن

الفرّامة تُعطي الموس قوامًا خفيفًا. يمكنك استعمال مُعالج الطّعام إذا كنت تفضّلين ذلك ولكن احذري من أن تجعلي المعجون ناعمًا جدًّا.

٢ اخفُقي بياض البيض حتّى يصبح زبدًا. أضيفي بياض البيض تدريجيًّا إلى الدّجاج بملعقة خشبيّة مسطّحة واخفُقي المزيج حتّى يتجانس ويتصلّب بعد كلّ إضافة. تبّلي المزيج بالملح والفلفل ورشّة من جوز الطّيب. إذا كان المزيج ليّنًا، برّديه ليتصلّب.

تقول آن

إنّ قطعة قماش رطبة تحت سلطانيّة الماء المثلّج تحافظ على ثباتها أثناء الخفق.

حافظي على المزيج باردًا بوضعه فوق الماء المثلّج أثناء خفقه مع الكريما.

٣ أضيفي الكريما - بكمّيات قليلة - مع الخفق. برّدي المزيج فوق سلطانيّة الماء المثلّج أو في الثّلّاجة لمدّة ١٥ دقيقة أو حتّى يتصلّب. يجبُ أن يكونَ المزيجُ صُلبًا بما فيه الكفاية ليحافظ على شكله.

لاختبار تتبيل المزيج اقلي قطعةً صغيرةً في المقلاة وتذوّقيها. عدّلي التّتبيل عند الضّرورة.

٢ تحضير الكوسا

١ شذّبي رأس الكوسا وقطّعيه أقمارًا رقيقة. سخّني طنجرة من الماء المملّح حتّى الغليان. أضيفي أقمار الكوسا واتركيها ترتعش حتّى تطرى (خلال دقيقة أو اثنين).

قطّعي الكوسا أقمارًا.

٢ ضعي أقمار الكوسا في المصفاة واغسليها تحت الماء البارد لإيقاف الطّبخ، ثمّ ضعيها بالكاول فوق ورق المطبخ.

٣ تحضير الرمكينات



١ استخدمي قاعدةَ الرمكين كدليلٍ وارسمي ٦ دوائرَ على رقعة من بارشمان الشيّ. قصّليها داخلَ الخُطوطِ مباشرةً.

٢ ادهني داخلَ الرمكينات بالزبدةِ، ثُمَّ ضعي دائرةَ الورقِ داخلَ كلِّ رمكينٍ وادهنيها بالزبدةِ. سخّني الفرنَ على الرّقمِ ٤/ ١٨٠° مئويّة/ ٣٥٠° فارنهايت.

٤ تجميع وطبخُ مووس الدّجاج

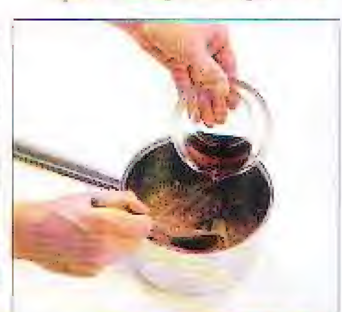
١ بطّني قاعدةَ وجوانبَ الرمكينات بشرائحِ الكوسا المتداخلةِ.

٢ صبّي مزيجَ مووس الدّجاج في الرمكينات مع صُقْلِ السّطحِ. ضعي الرمكينات في صينيّةِ فُرنٍ. صبّي في الصّينيّةِ ماءً غاليًا حتّى يصلَ إلى أكثرَ من منتصفِ ارتفاعِ الرمكينات. سخّني الماءَ حتّى الغليانِ فوقَ الموقدِ.

٣ غطّي صينيّةَ الفُرنِ ببرشمان الشّيّ واشوي المووس في الفُرنِ الحارّ حتّى يصبحَ ملمسُ السّيخِ المغروزِ في الوَسطِ حارًّا عندَ إخراجِه (٢٠ ـ ٣٠ دقيقةً). حضّري الصّلصةَ أثناءَ الشّيّ.

تنبيه
لا تتركي الماءَ يغلي أثناءَ الشّيّ وإلّا فإنّ المووس سينفصل عن بعضه.

٥ تحضير الصّلصة وإكمال الطّبق



١ افرُمي الثّومَ والشّالوت ناعمًا. سخّني نحو ٣٠ غ/ أونصة من الزّبدة في طنجرة صغيرة وأضيفي الثّوم والشّالوت واطبُخيهما مع التّحريك (٢ ـ ٣ دقائق). أضيفي عصيرَ الماديرا واغلي المحتويات مع التّحريك لتذوبَ عصاراتُ الطّنجرة وتتكثّف إلى سائلٍ صَقيلٍ (٢ـ٣ دقائق).



٢ أضيفي الكريما واغلي السّائلَ ثانيةً حتّى يعودَ إلى سائلٍ صقيلٍ. أبعدي الطّنجرةَ عن النّارِ وأضيفي بقيّةَ الزّبدةِ ـ بضع قطع في كلّ مرّةٍ ـ مع الخَفْقِ المستمرّ وإبعاد الطّنجرة عن النّارِ وإعادتها إليها.

تنبيه

يجبُ أن تكثّف الزّبدةُ الصّلصةَ كالكريما دون أن تذوبَ. إذا أصبحتِ الصّلصةُ ساخنةً جدًّا فإنّ عناصرَها ستنفصلُ عن بعضِها.

التّقديم

استخدمي الكفّيّةَ وبشفةَ شاي وصَفّي السّائلَ الفائضَ من جانب كلّ رمكين. أخرجي المووس من كلّ رمكينٍ وضعيه فوقَ صحنٍ دافئٍ وصبّي الصّلصةَ حولَهُ.

ضعي الصّحنَ فوقَ الرمكين واقلبيهما معًا.

امسكي الرمكين بمنشفةِ الشّاي.

تُصبُّ صلصةُ زبدةِ ماديرا على الصّحنِ بجانبِ المووس.

إنّني أوصي بمثلّثاتِ الخبزِ المحمّصِ كرفيقٍ لهذا الطّبق.



تنويعات

مووس الدّجاج البارد مع كوليس البندورة والنّعناع

مووس الدّجاج جميلٌ إذا قدّمتِهِ بدرجةِ حرارةِ الغرفةِ مع كوليس البندورةِ الطّازجة.



١ حضّري واطْبُخي المووس حسبَ التّعليماتِ في الوَصفةِ الرّئيسيّة. اتركيه يبردُ حتّى درجةِ حرارةِ الغُرفة.

٢ احذفي صلصةَ الزّبدةِ وحضّري كوليس البندورة: اقشري ٢٥٠ غ/ ٨ أونصات من البندورةِ الطّازجةِ وأزيلي بذورَها واقرُميها إلى قطعٍ كبيرة. اهرُسيها في مُعالجِ الطّعامِ حتّى تتجانسَ. اتركي المحرّكَ يدورُ وصُبّي تدريجيًّا ١٥ مل/ ملعقةً كبيرةً من زيتِ الزّيتونِ لتحصلي على مُستحلَب. تبّليه حسبَ الذّوق.

٣ اقلبي المووس فوقَ الصّحونِ وصُبّي حولَه مستحلبَ البندورةِ ورشّي فوقه النّعناعَ الطّازجَ المفروم.

فطايرُ الدّجاجِ
مع قرصِ النّباتاتِ العطريّة

الكميّة ٤ـ ٦ حصص | زمنُ العمل ٣٥ـ ٤٥ دقيقة | زمنُ الطّبخ ٣٢ـ ٣٥ دقيقة



هٰذه وصفةٌ مفضّلةٌ لديّ لفطايرِ الدّجاجِ مع غطاءٍ من الأقراصِ اللّذيذةِ المنكّهةِ بالنّباتاتِ العطريّةِ. ولا يحتاجُ هٰذا الطّبقُ إلى أيّ مادّةٍ مُرافقةٍ.

التحضيرُ المسبقُ

بمكنكِ تحضيرُ الحشوةِ قبلَ يومٍ واحدٍ وتركُها في الثّلاّجةِ، ولكنْ اخلطي عجينةَ الأقراصِ قبلَ خَبزِ الفطايرِ مباشرةً.

متري	قائمة المشتريات	امبراطوري
٣	جزر وسط	٣
٣	عيدان كرفس	٣
١	حزمة صغيرة من البقدونس الطازج	١
	بصلة وسط	
٧٥٠ غ	بطاطا كبيرة	١ ١/٢ رطل
١ ل	مرق دجاج	١ ٢/٣ باينت
١٧٥ غ	بازيلا	٦ أونصات
١,٨ كغ	دجاجة كاملة مطبوخة أو ٥٠٠ غرام/ رطل من لحم الدجاج المطبوخ بدون عظم وبدون جلد	٤ أرطال
٦٠ غ	زبدة	أونصتان
٣٠ غ	دقيق	أونصة
١٧٥ مل	كريما مكثّفة	٦ أونصات سائلة
	جوزة طيب مسحوق	
	ملح وفلفل	
	بيضة	
	قرص التورتيسة بالنباتات العطرية	
٢٥٠ غ	دقيق	٨ أونصات
١٥ مل	باكنغ باودر	ملعقة كبيرة
٥ مل	ملح	ملعقة صغيرة
٦٠ غ	زبدة	أونصتان
١٥٠ مل	حليب (+ المزيد عند الحاجة)	١/٤ باينت
١	حزمة بقدونس طازج صغيرة	١

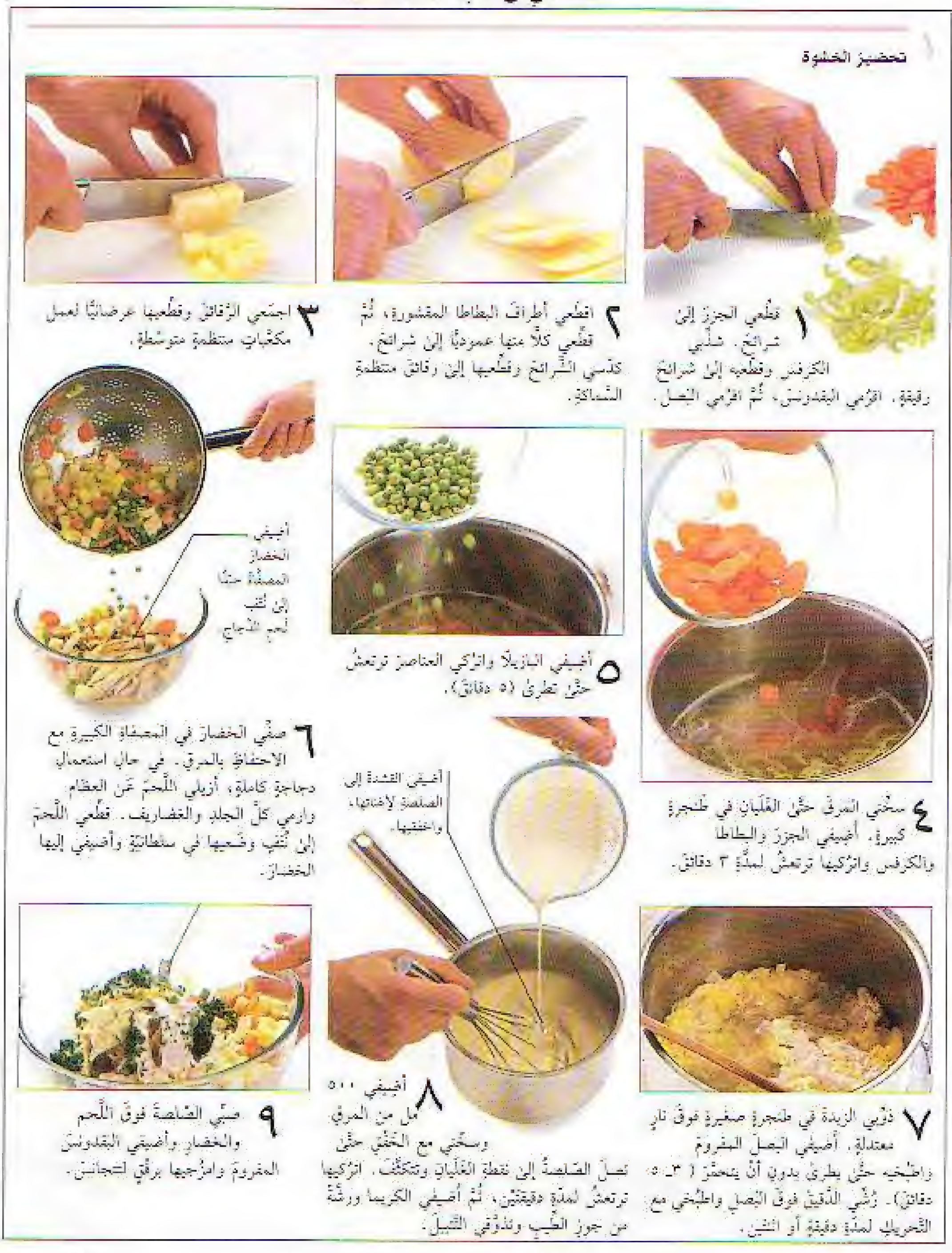
ترتيب العمل

١ تحضيرُ الحَشوةِ

٢ تحضيرُ قرصِ التّورتيسة بالنّباتاتِ العطريّةِ

٣ جمعُ وخَبزُ الفطايرِ

تحضير الحشوة



١ قطّعي الجزر إلى شرائح. شذّبي الكرفس وقطّعيه إلى شرائح رقيقة. افرمي البقدونس، ثُمّ افرمي البصل.

٢ اقطعي أطراف البطاطا المقشورة، ثُمّ قطّعي كلًّا منها عموديًّا إلى شرائح. كدّسي الشّرائح وقطّعيها إلى رقائق متظمة السّماكة.

٣ اجمعي الرّقائق وقطّعيها عرضانيًّا لعمل مكعّبات منتظمة متوسّطة.

٤ سخّني المرق حتّى الغليان في طنجرة كبيرة. أضيفي الجزر والبطاطا والكرفس واتركيها ترتعش لمدّة ٣ دقائق.

٥ أضيفي البازيلّا واتركي العناصر ترتعش حتّى تطرى (٥ دقائق).

٦ صفّي الخضار في المصفاة الكبيرة مع الاحتفاظ بالمرق. في حال استعمال دجاجة كاملة، أزيلي اللّحم عن العظام وارمي كلّ الجلد والغضاريف. قطّعي اللّحم إلى لُقَب وضعيها في سلطانيّة وأضيفي إليها الخضار.

٧ ذوّبي الزبدة في طنجرة صغيرة فوق نارٍ معتدلة. أضيفي البصل المفروم واطبخيه حتّى يطرى بدون أنْ يتحمّر (٣-٥ دقائق). رُشّي الدّقيق فوق البصل واطبخي مع التّحريك لمدّة دقيقة أو اثنتين.

٨ أضيفي ٥٠٠ مل من المرق وسخّني مع الخفق حتّى تصل الصّلصة إلى نقطة الغليان وتتكثّف. اتركيها ترتعش لمدّة دقيقتين، ثُمّ أضيفي الكريما ورشّة من جوز الطّيب وتذوّقي التّتبيل.

٩ صبّي الصّلصة فوق اللّحم والخضار وأضيفي البقدونس المفروم وامزجيها برفق لتجانس.

٢ تحضير قرص التّرويسة بالنّباتات العطرية



١ انخُلي الدّقيقَ في سلطانيّةٍ كبيرةٍ مع الباكنغ باودر والملح واحفري حفرةً في الوسطِ. أضيفي الزّبدةَ وقطّعيها إلى قطعٍ صغيرةٍ باستعمالِ السّكاكين الدّائريّةِ النّصْلِ.

٢ افركي الخليطَ برؤوسِ أصابعِكِ حتّى يتحوّلَ إلى فتيتٍ ناعمٍ مع رفعِهِ ونفضِهِ لتهويتِه. افرُمي البقدونسَ وأضيفيه إلى خليطِ الدّقيقِ في السّلطانيّةِ.

٣ احفِري حفرةً في الوسطِ وأضيفي الحليبَ واضربي المزيجَ بالسّكين لتشكيلِ قطعٍ كبيرة. أضيفي القليلَ من الحليبِ إذا بَدا الخليطُ جافًّا.

٤ امزُجي العجينةَ بأصابعِكِ حتّى تتماسكَ. ضعيها فوقَ سطحٍ مرشوشٍ بالدّقيقِ واعجنيها بخفّةٍ لبضعِ ثوانٍ حتّى تصبحَ صقيلةً.

تنبيه

لا تُفرطي في العجْنِ وإلّا فإنّها ستصبحُ ثقيلةً.

تقول أن

إذا لم تكنْ لديكِ قطّاعةُ عجينٍ، يمكنُكِ استعمالُ فوّهةِ كأسٍ زجاجيّةٍ كبيرةٍ لقطْعِ الأقراصِ.

٥ رقّقي العجينةَ بأصابعِكِ إلى سماكةِ ١ سم/ ١/٢ بوصة بدونِ شدّها.

٦ قطّعي أقراصًا بقطّاعةِ العجينِ. رقّقي زوائدَ العجينِ واقطعي أقراصًا إضافيّةً للحصولِ على ما مجموعُهُ ٤ـ ٦ أقراصٍ.

٣ جمعُ وخبزُ الفطاير



١ سخّني الفرنَ على الرّقم ٧/ ٢٢٠° مئويّة/ ٤٢٥° فارنهايت. قسّمي الحشوةَ بانتظامٍ بينَ صحونِ الكسرول.

٢ ضعي قرصًا من العجينِ فوقَ كلِّ فطيرةٍ. اخفقي البيضَ مع رشّةٍ من الملحِ وادهني الأقراصَ بهذا السّائلِ اللمّاع. اخبزي الفطايرَ في الفُرنِ الحارِّ لمدّةِ ١٥ دقيقةً. خفّفي الحرارةَ إلى الرّقم ٤/ ١٨٠° مئويّة/ ٣٥٠° فارنهايت واستمرّي بالخَبز حتّى تتحمّرَ التّرويسةُ وتسخنَ الحشوةُ (٧ ـ ١٠ دقائق).

تنويعات

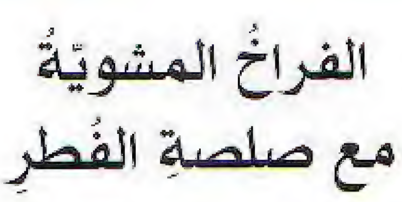
فطيرةُ الدّجاج الكبيرةُ

١ حضّري الحشوةَ حسبَ التّعليماتِ في الوصفةِ الرّئيسةِ.

٢ بدلًا من خَبزِ الفطايرِ في صحونٍ متعدّدةٍ، ضعي الحشوةَ في صينيّةِ فرنٍ متوسّطةِ القياسِ.

٣ احذفي البقدونسَ المفرومَ من العجينةِ وقطّعي العجينةَ المرقوقةَ إلى ٨ أقراصٍ باستعمالِ قطّاعةِ عجينٍ من قياس ٦ سم/ ٢ ١/٢ بوصة.

٤ رتّبي الأقراصَ فوقَ الحشوةِ، ثمّ ادهنيها بالسّائلِ اللمّاعِ واخبزيها لمدّةِ ١٥ دقيقةً على الرّقم ٧ / ٢٢٠° مئويّة/ ٤٢٥° فارنهايت ولمدّةِ ٢٠ـ٢٥ دقيقةً على الرّقم ٤/ ١٨٠° مئويّة/ ٣٥٠° فارنهايت.



الفراخُ المشويّةُ مع صلصةِ الفُطرِ

الكميةُ حصتان | زمنُ العمل ٣٠ ـ ٤٠ دقيقةً | زمنُ الطّبخ ٣٥ ـ ٤٠ دقيقةً

الأدوات والأواني

- مقصّ دواجن
- شوكة
- صحونٌ مسطّحة
- سكّينٌ رئيس
- لوحُ تقطيع
- شوكة ذات شعبتين
- طناجر
- خفّاقة
- ورق مطبخ
- ملعقة خشبيّة
- فرشاة عجين
- ٤ أسياخ

المواد

- فراخ
- شالوت
- فطر
- رشاد
- خلّ أبيض
- زبدة
- مرق دجاج
- خردل ديجون
- فتات خبز يابس
- ثوم
- دقيق

ترتيب العمل

١ شقُّ وتبسيطُ الفراخ

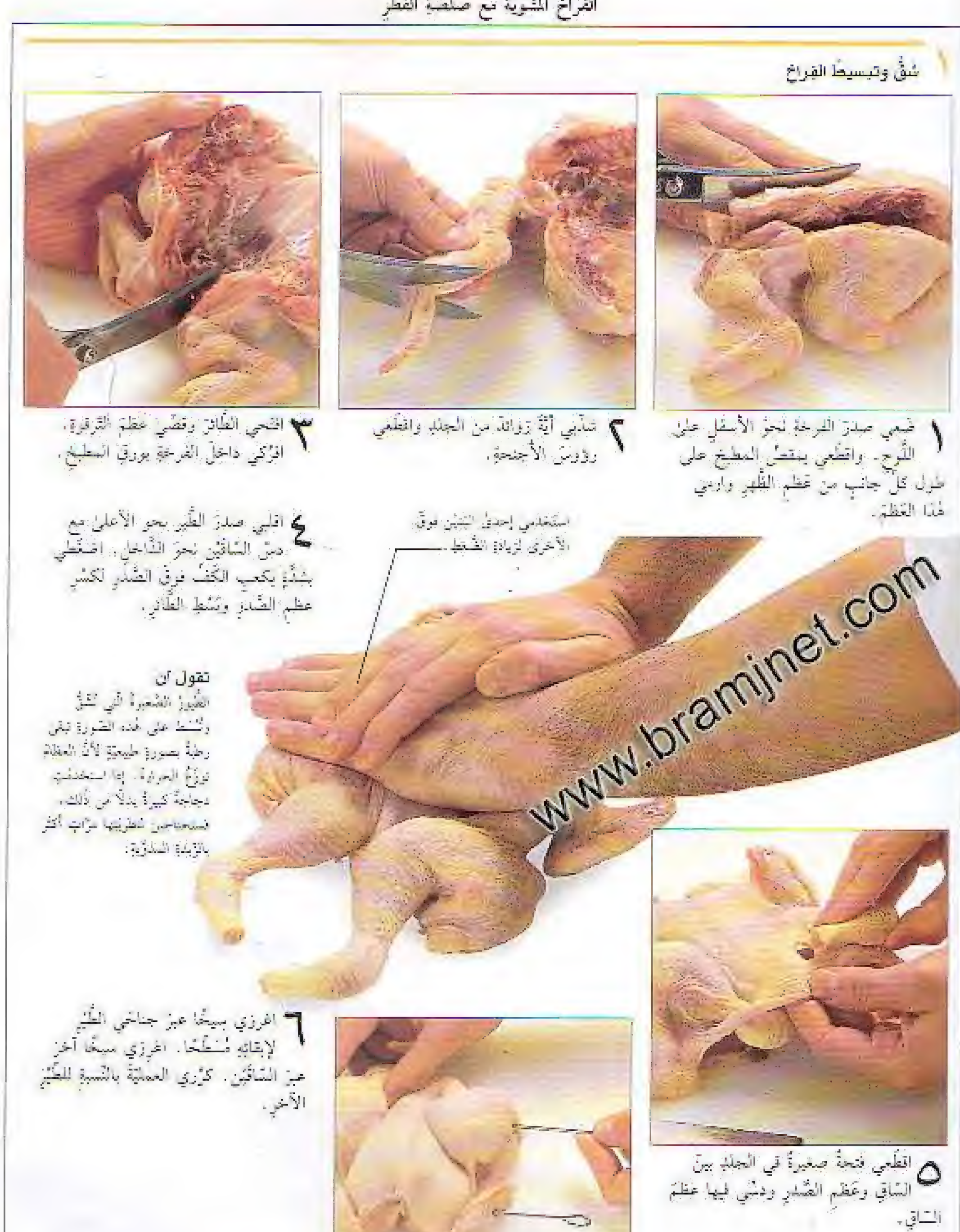
٢ طبخُ الفراخ

٣ تحضيرُ صلصةِ الفُطر

هٰذه الطّيورُ الصغيرةُ تشبهُ الضّفدعَ عندما يتمُّ تبسيطُها على الأسياخ للشّيِّ. وطيورُ السّمّان هي أفضلُ بديلٍ للفراخ ولٰكنْ بالإمكانِ استعمالُ دجاجةٍ أكبرَ لشخصيْن بدلاً منها. وخردلُ ديجون اللاذعُ ينكّهُ صلصةَ الفُطرِ المرافقةَ.

متري	قائمة المشتريات	امبراطوري
٢	فراخ	٢
	زيت لرشّ الشواء	
٣٠ غ	زبدة	أونصة
	ملح وفلفل	
١٥ مل	خردل ديجون	ملعقة كبيرة
١٥ غ	فتات خبز يابس	١/٢ أونصة
	حزمة رشاد للزينة	
	صلصة الفطر	
٦٠ غ	زبدة	أونصتان
١٥ غ	دقيق	أونصة
١٥٠ غ	فطر	٥ أونصات
٣	شالوت	٣
١	سن ثوم	١
٣٠ مل	خلّ أبيض وسط	ملعقتان كبيرتان
٢٠ مل	خردل ديجون (أو حسب الذوق)	١ ١/٢ ملعقة كبيرة
٣٧٥ مل	مرق دجاج	١٢ أونصة سائلة

١ شقُّ وتبسيطُ الفِراخ



١ ضعي صدرَ الفرخةِ نحوَ الأسفلِ على اللّوحِ. واقطعي بمقصِّ المطبخِ على طولِ كلِّ جانبٍ من عظمِ الظّهرِ وارمي هذا العَظمَ.

٢ شذّبي أيّةَ زوائدَ من الجلدِ واقطعي رؤوسَ الأجنحةِ.

٣ افتحي الطّائرَ وقصّي عظمَ الترقوةِ. انزعي داخلَ الفرخةِ بورقِ المطبخِ.

٤ اقلبي صدرَ الطّيرِ نحوَ الأعلى مع دسِّ السّاقيْنِ نحوَ الدّاخلِ. اضغطي بشدّةٍ بكعبِ الكفِّ فوقَ الصّدرِ لكسْرِ عظمِ الصّدرِ وبَسْطِ الطّائرِ.

استخدمي إحدى اليدَيْنِ فوقَ الأخرى لزيادةِ الضّغطِ.

تقول آن

الطيورُ الصّغيرةُ التي تُشَقُّ وتُبسَطُ على هذه الصّورةِ تبقى رطبةً بصورةٍ طبيعيّةٍ لأنَّ العظامَ توزّعُ الحرارةَ. إذا استخدمْتِ دجاجةً كبيرةً بدلاً من ذلك، فستحتاجين لطهيها مرّاتٍ أكثر بالزّبدةِ المذوّبةِ.

٥ اقطعي فتحةً صغيرةً في الجلدِ بينَ السّاقِ وعَظمِ الصّدرِ ودسّي فيها عظمَ السّاقِ.

٦ اغرزي سيخًا عبرَ جناحَي الطّيرِ لإبقائهِ مُسطّحًا. اغرزي سيخًا آخرَ عبرَ السّاقيْنِ. كرِّري العمليّةَ بالنّسبةِ للطّيرِ الآخرِ.



طبخُ الفراخ

١ سخّني الشّوّايةَ وادهني رفّها بالزّيتِ، ذوّبي الزّبدةَ في طنجرةٍ صغيرةٍ. ادهني الفراخَ بنصفِ الزّبدةِ المذوّبةِ ورشّيها بالملحِ والفلفلِ.

٢ ضعي الفراخَ فوقَ رفِّ الشّيِّ، وجلدُها نحوَ الأعلى. اشويها على بعد ٧,٥ سم/٣ بوصاتٍ عن اللّهبِ مع تطريتِها بالزّبدةِ لمرّةٍ واحدةٍ (نحو ١٥ دقيقة).

٣ اقلبي الطّيورَ بالشّوكةِ ذاتِ الشعبتين وادهنيها ببقيّةِ الزّبدةِ واشويها لمدّةِ ١٠ دقائقَ على الجانبِ الآخرِ.

٤ اقلبي الطّيورَ ثانيةً وادهني الجلدَ بالخردلِ ورشّي فوقَهُ فُتاتَ الخبزِ. اشويها، والجلدُ نحوَ اللّهبِ، إلى أن تكونَ طريّةً عندما تغرزين فيها الشّوكةَ ذاتَ الشعبتين (نحو ١٠ دقائقَ أخرى). حضّري الصّلصةَ أثناءَ شيِّ الفراخِ.

تنبيه

إذا تحمّرتِ الطّيورُ بسرعةٍ في أيّةِ مرحلةٍ من الشّيِّ، أبعدي الرّفَّ عن اللّهبِ.

تحضير صلصةِ الفُطر



١ اهرُسي نصفَ كميّةِ الزبدةِ في صحنٍ مسطّحٍ مع الدّقيقِ باستعمالِ الشّوكةِ حتّى يطرى الخليطُ. استمرّي في الخلْطِ حتّى تحصُلي على معجونٍ، ثمّ ضعيه جانبًا.

تقول ان

يجبُ أن يكونَ المعجونُ طريًّا لكي يمتزجَ بسهولةٍ مع سائلِ الصّلصةِ. عند الضّرورةِ استخدمي أصابعَكِ أثناءَ الخلْطِ لكي تطرّيَ أصابعُكِ الزّبدةَ.

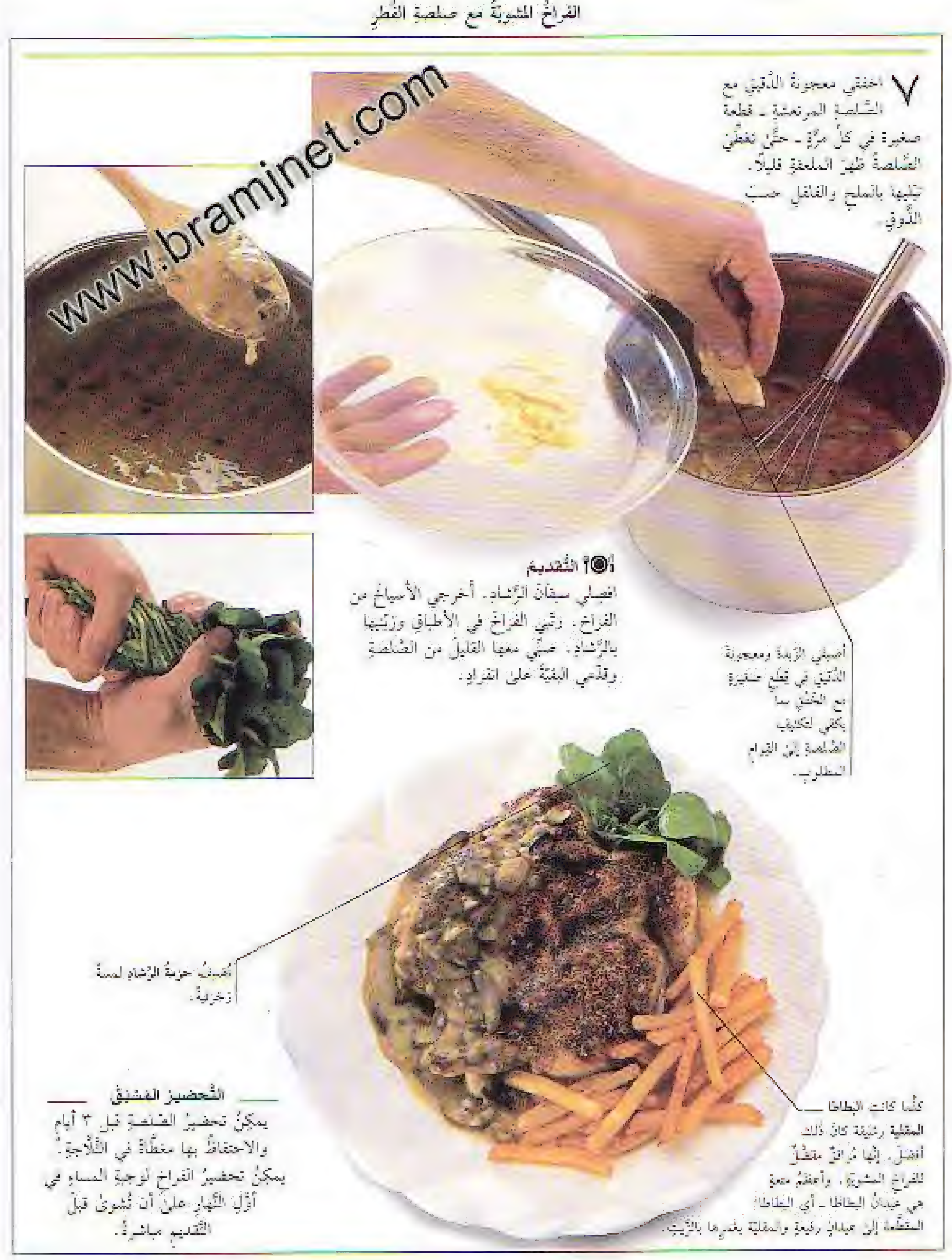
٢ نظّفي الفُطرَ وقطّعيه إلى شرائحَ رقيقةٍ. افرُمي الشالوتَ والثّومَ ناعمًا.

٣ ذوّبي نصفَ الزّبدةِ الباقيةِ في طنجرةٍ متوسّطةِ الحَجمِ. أضيفي الفطرَ واطبُخيه حتّى يطرى ويتحمّرَ قليلاً، مع التّحريكِ من حينٍ لآخرَ (٣ ـ ٥ دقائقَ).

٤ ذوّبي بقيّةَ الزبدةِ في طنجرةٍ أخرى وأضيفي الشالوتَ والثّومَ واطبُخيهما حتّى يطرَيا. أضيفي الخلَّ واترُكيه يرتعشُ ويتكثّفُ إلى ١٥ مل/ ملعقة كبيرة.

٥ أضيفي الفطرَ المحمّرَ والمَرقَ وحرّكي لتمتزجَ العناصرُ.

٦ أضيفي الفطرَ المطبوخَ واترُكيه يرتعشُ لمدّةِ ٥ دقائقَ.



٧ اخفقي معجونةَ الدّقيقِ مع الصّلصةِ المرتعشةِ ـ قطعةً صغيرةً في كلِّ مرّةٍ ـ حتّى تغطّي الصّلصةُ ظهرَ الملعقةِ قليلاً. تبّليها بالملحِ والفلفلِ حسبَ الذّوقِ.

أضيفي الزّبدةَ ومعجونةَ الدّقيقِ في قطعٍ صغيرةٍ مع الخفقِ بما يكفي لتكثيفِ الصّلصةِ إلى القِوامِ المطلوبِ.

التّقديم

افصلي سيقانَ الرّشادِ. أخرجي الأسياخَ من الفراخِ. رتّبي الفراخَ في الأطباقِ وزيّنيها بالرّشادِ. صبّي معها القليلَ من الصّلصةِ وقدّمي البقيّةَ على انفرادٍ.

أضيفُ حزمةُ الرّشادِ لمسةً زخرفيّةً.

كلّما كانت البطاطا المقليةُ رفيعةً كان ذلك أفضلَ. إنّها مرافقٌ مفضّلٌ للفراخِ المشويّةِ. وأعظمُ متعةٍ هي عيدانُ البطاطا ـ أي البطاطا المقطّعةُ إلى عيدانٍ رفيعةٍ والمقليةُ بغمرِها بالزّيتِ.

التّحضيرُ المُسبَقُ

يمكنُ تحضيرُ الصّلصةِ قبلَ ٣ أيامٍ والاحتفاظُ بها مغطّاةً في الثّلاّجةِ. يمكنُ تحضيرُ الفراخِ لوجبةِ المساءِ في أوّلِ النّهارِ على أن تُشوى قبلَ التّقديمِ مباشرةً.

تنويعات

الدّجاجُ المشويُّ مع زبدةِ الثّوم والنّباتاتِ العطريّة

بالإمكانِ أيضًا تبسيطُ وشيُّ طيرٍ أكبرَ على الأسياخ كما في حالةِ الفراخِ المشويّةِ مع صلصةِ الفطرِ. إنَّ إضافةَ زبدةِ الثّومِ والنّباتاتِ العطريّةِ تحتَ الجلدِ تحافظُ على طراوةِ الطّيرِ وبالتّالي يمكنُ حذفُ الصّلصةِ كليًّا. قدّمي الطّيرَ مزيّنًا بالبقدونسِ الإفرنجيِّ أو الطّرخون. عندَ التّقديمِ قطّعيه إلى ٤ أقسامٍ باستعمالِ سكّينِ الرّئيسِ ومقصِّ الدّواجنِ.

زبدةُ النّباتاتِ العطريّة تحتَ الجلدِ تُعطي الدّجاجَ المشويَّ منظرًا جذّابًا.



١ شُقّي دجاجةً وزنُها ١,٥ كغ/ ٣ أرطالٍ وابسطيها حسبَ التّعليماتِ الخاصّةِ بالفراخِ في الوَصفةِ الرّئيسيّةِ واغرزي فيها سيخَين لإبقائِها مسطّحةً.

٢ افرُمي حزمةً صغيرةً من كلٍّ من الطّرخونِ والبقدونسِ الإفرنجيّ. افرُمي ناعمًا سنَّين من الثّوم. استعملي شوكةً لخلطِ النّباتاتِ المفرومةِ والثّومِ مع ١٢٥ غ (٤ أونصات من الزبدة الطّريّة). تبّليها بالملحِ والفلفلِ حسبَ الذّوقِ وعصيرِ ليمونةٍ واحدةٍ.



٣ خلخلي جلدَ صدرِ الدّجاجةِ بأصابعِك. استعملي سكّينًا لخلخلةِ الجلدِ من طرفِ لحمِ الفخذِ الأعلى واقشري الجلدَ عن اللّحمِ بأصابعِك.



٤ انثري نحو نصفِ زبدةِ الثّومِ والنّباتاتِ العطريّةِ بينَ لحمِ وجلدِ السّاقَين باستعمالِ أصابعِك. انثري بقيّةَ زبدةِ الثّومِ والنّباتاتِ العطريّةِ على اللّحمِ تحتَ جلدِ الصّدرِ.

٥ اطبُخي الدّجاجَ حسبَ التّعليماتِ مع حذفِ الخردلِ وبُرشِ الخبزِ اليابس. احسُبي ٢٠ دقيقةً للشّيِّ، والجلدُ نحو الأعلى، ثمَّ ١٥ دقيقةً والجلدُ نحوَ الأسفلِ وإضافة ١٠ـ ١٥ دقيقةً تمَّ خلالَها النّطريةُ بعصاراتِ صينيّةِ الشّيِّ.

فطيرةُ الدَّجاجِ واللَّحمِ الباردةُ

الكمّيّة ٨ ـ ١٠ حصص   زمنُ العَمَل ٥٠ ـ ٦٠ دقيقة*   زمنُ الطّبخ ٩٠ دقيقة



إنّها فطيرةٌ أتذكّرُها جيّدًا منذُ طفولتي. هٰذه القشرةُ اللّذيذةُ من الزّبدةِ والشّحمِ تغلّفُ حشوةً من الدّجاجِ واللّحمِ والبيضِ المسلوقِ. يُستحسَنُ تقديمُ قِطَعِ هٰذه الفطيرةِ مع السّلطةِ المشكّلةِ وصلصةِ الشّتني الهنديّةِ والبصلِ المخلّلِ.

ترتيب العمل

١ تحضيرُ العَجينة

٢ تحضيرُ الحشوة

٣ تبطينُ القالب

٤ تجميعُ وخبزُ الفطيرة

التّحضيرُ المُسْبَق

يمكنُ تحضيرُ الفطيرةِ قبلَ ٣ أيامٍ وحفظُها في الثّلاّجةِ أو يمكنُ تجميدُها لمدّةِ شهرٍ.

*زمنُ التّبريد ٦ ـ ٨ ساعات

بشري	قائمة المشتريات	امبراطوري
٤	صدور دجاج بدون عظم وبدون جلد (٧٥٠ غ / ١ ١/٢ رطل)	٤
٣٧٥ غ	لحم أحمر بدون عظم	١٢ أونصة
	ليمونة	
٩	بيض	٩
٥ مل	زعتر يابس	ملعقة صغيرة
٥ مل	مريمية يابسة	ملعقة صغيرة
	جوز طيب مسحوق	
	ملح وفلفل	
٣٧٥ غ	مكعبات لحم أحمر مطبوخ ومملّح	١٢ أونصة
	زبدة للقالب	
	العجينة	
٥٠٠ غ	دقيق	رطل
١٠ مل	ملح	ملعقتان صغيرتان
٧٥ غ	زبدة	٢ ١/٢ أونصة
٧٥ غ	شحم	٢ ١/٢ أونصة
١٥٠ مل	ماء (مع المزيد حسب الحاجة)	١/٤ باينت

١ تحضيرُ العجينة



تقول آن

إذا كانت يداكِ دافئتين فإنّ الزبدة ستطرى وستحصلين على عجينة زيتيّة أثناء الفرك. قد تفضّلين في هذه الحالة تحضير العجينة بمُعالج الطّعام.

١ انخلي الدَّقيقَ والملحَ في سلطانيّةٍ كبيرةٍ باستعمالِ المنخلِ. احفري بئرًا في وسَطِ الدَّقيقِ.

٢ ضعي الزّبدةَ والشَّحمَ في بئرِ الدَّقيقِ وقطِّعيها إلى قطعٍ صغيرةٍ باستعمالِ السّكاكينِ الدّائريّةِ النَّصْلِ.

٣ افركي الخليطَ برؤوسِ أصابعِكِ حتّى يشكّلَ ثريدًا ناعمًا مع رَفْعِه وتفتيتِه لتهويتِه.

ارفعي أصابعَكِ عند فَرْكِ الخليطِ لتهويتِه.

٤ احفري حفرةً في الوسطِ. أضيفي الماءَ واخلطي بسرعةٍ بالسّكّين لتشكيلِ الثّريدِ. إذا بدا الخليطُ جافًّا، أضيفي ١٥ـ ٣٠ مل/ ملعقةً كبيرةً أو اثنتين من الماءِ.

٥ امزجي العجينةَ جيّدًا برؤوسِ أصابعِكِ، يجبُ أن تكونَ طريّةً وغيرَ لاصقةٍ.

٦ ضعي العجينةَ فوقَ سطحٍ مرشوشٍ بالدَّقيقِ واعجنيها بخفّةٍ بكعبِ اليدِ حتّى تصبحَ صقيلةً (٥ ـ ١٠ ثوانٍ). غلّفي العجينةَ وبرّديها لمدّةِ ٣٠ دقيقةً في الثّلّاجةِ. في هذه الأثناءِ، حضّري الحَشوةَ.

تحضير الحشوة



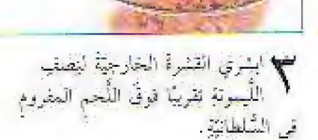
١ أزيلي الوترَ من كلّ صدرِ دجاجٍ. قطّعي صدرَيْن مع اللّحم إلى مكعّباتٍ كبيرةٍ. احتفظي بالصّدرَيْن الباقيَيْن.



٢ افرمي مكعّباتِ الدّجاجِ واللّحمِ بالشّفرةِ النّاعمةِ أو بمُعالِجِ الطّعامِ. ضعي اللّحمَ المفرومَ في سلطانيّةٍ كبيرةٍ.

تقول آن

تُعطي القرامة قوامًا خفيفًا للحشوة. إذا استعملْتِ معالجَ الطّعامِ، احذري من تنعيم اللّحم جدًّا.



٣ ابشري القشرةَ الخارجيّةَ لنِصفِ اللّيمونةِ تقريبًا فوقَ اللّحمِ المفرومِ في السّلطانيّةِ.

تقول آن

لإزالة كلّ قشر اللّيمون المبشور من المبشرة، استخدمي فرشاةً قاسيةً.

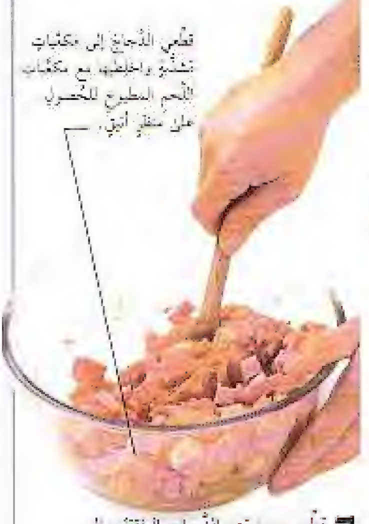
٤ اخفقي بيضتَيْن بالشّوكةِ وأضيفيهما إلى اللّحمِ المفرومِ مع الزّعترِ والمريميّةِ وجوزِ الطّيبِ والملحِ والفلفلِ. امزجي جيّدًا بملعقةٍ خشبيّةٍ ثمّ اخفقي الحشوةَ حتّى تأخذ بالانفصالِ عن جوانبِ السّلطانيّةِ (٣ ـ ٥ دقائق).



أضيفي البيض المخفوق إلى خليط اللّحم ليتماسك.



٥ لاختبارِ تتبيلِ الخليطِ، اقلي قطعةً صغيرةً في مقلاةٍ صغيرةٍ مع قلْبِها مرّةً واحدةً، وتذوّقيها. يجبُ أن يكونَ التتبيلُ جيّدًا، ولذلك أضيفي المزيدَ من الملحِ والفلفلِ عند الضّرورةِ.



قطّعي الدّجاج إلى مكعّبات تشبه واخلطيها مع مكعّبات اللّحم المطبوخ للحصول على منظر أنيق.

٦ قطّعي صدرَي الدّجاجِ الباقيَيْن إلى مكعّباتٍ بحجمِ سنتيمترين/ ٣/٤ بوصة واخلطيها مع مكعّباتِ اللّحمِ المطبوخِ. اخلطي مكعّباتِ اللّحمِ مع الحشوةِ.

تقول آن

لإعطاء الفطيرة النهائية منظرًا جميل التخطيط، يمكنكِ توزيعُ مكعّباتِ الدّجاج واللّحم بين طبقات اللّحم المفروم بدلًا من خلطها معها. فإذا كنتِ تفضّلين ذلك، احتفظي بمكعّبات الدّجاج واللّحم حتّى الخطوة ٢ من تجميع وخبز الفطيرة (ص ١١٦).

٣ تبطين القالب



١ ادهني قاعدة وجوانب القالب الثّابضي.

تقول آن
يمكنك دهن القالب بالزّبدة الطّريّة أو المذوّبة.

٢ اقطعي ٣/٤ العجينة تقريبًا وشكّليها إلى كرة. احفظي بقيّة العجينة مُغطّاة. رقّقي كُرة العجين فوق سطح مرشوش بالدّقيق إلى قرص بسماكة ٥ مم/ ١/٤ بوصة بشكل يغطّي القالب ويبقى متدلّيًا خارجه (جرّبي ذلك بوضع القالب فوق العجينة).

٣ لفّي العجينة بصورة مخلخلة حول الشّوبك وافرشيها فوق القالب المدهون.

تنبيه
لا تشدّي العجينة وإلّا فإنّها ستنكمش أثناء الخبز.

٤ أدخلي العجينة في القالب مع كبسها جيّدًا إلى القاعدة والجوانب. حاولي تجنّب الثّنيات (الطيّات) في جوانب العجينة.

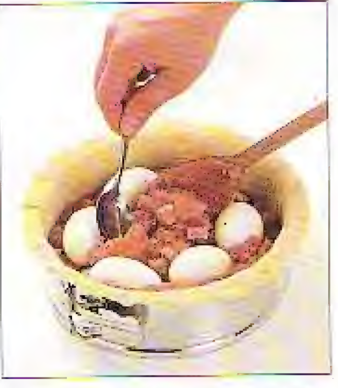
عالجي العجينة المرقّقة بعناية حتّى لا تتمدّد ولا تتمزّق.

٥ شذّبي جوانب العجينة بالمقصّ مع ترك نحو سم/ ١/٢ بوصة متدلّيًا. أضيفي قصاصات العجين إلى العجينة الأصليّة.

٤ تجميع وخبز الفطيرة



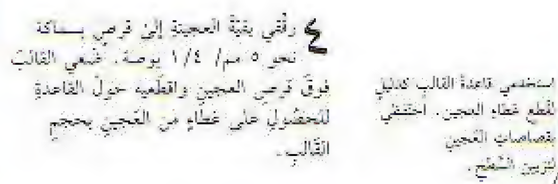
١ ضعي ٦ بيضات في طنجرة من الماء البارد وسخّنيه حتّى الغليان ثُمّ اتركيه يرتعش لمدّة ١٠ دقائق. صبّي ماءً باردًا في الطّنجرة لوقف السّلق، ثُمّ اتركي البيض ليبرد. صفّي البيضات واطرُقيها فوق سطح العمل لتتشقّق القشرةُ ثُمّ اقشريها.



٢ افرشي نصف الحشوة في داخل عجينة القالب ورتّبي البيضات المسلوقة فوقها مع كبسها برفق في الحشوة. غطّي البيضات ببقيّة الحشوة مع التّأكّد من امتلاء كلّ الفجوات.



٣ اطوي أطراف العجينة المتدلّية فوق الحشوة. اخفقي بقيّة البيض مع رشّة ملح لاستخدامها كطلاء لمّاع. ادهني طرف العجينة بالطّلاء اللّمّاع.



٤ رقّقي بقيّة العجينة إلى قرص بسماكة نحو ٥ مم/ ١/٤ بوصة. ضعي القالب فوق قرص العجين واقطعيه حول القاعدة للحصول على غطاء من العجين بحجم القالب.



استخدمي قاعدة القالب كدليل لقطع غطاء العجين. احتفظي بقصاصات العجين لتزيين السّطح.



٥ ضعي الغطاء فوق الحشوة واكبسي أطراف العجينة معًا لإغلاقها.



٦ استخدمي السّيخ لثقب الغطاء ودسّي لفافة من ورق الألمنيوم لتشكّل مدخنة يهربُ منها البخارُ أثناء الخبز.



٧ رقّقي قصاصاتِ العجينِ إلى سماكةِ ٥ مم/ ١/٤ بوصة وقطّعيها إلى شرائطَ بعرض ٢,٥ سم/ بوصة. قطّعي الشّرائطَ عرضانيًا لتصنعي أوراقًا للزّينة. شكّلي عروقَ الأوراقِ بظهرِ السّكّينِ الصّغيرة. الني الأوراقَ بأصابعِك.

٨ ادهَني الغطاءَ بالطّلاءِ اللمّاع. بَرّدي الفطيرةَ حتّى تتصلّبَ (نحو ٣٠ دقيقةً). في هذه الأثناء، سخّني الفرنَ على الرّقمِ ٦/ ٢٠٠° مئويّةً/ ٤٠٠° فارنهايت.

٩ اخبزي الفطيرةَ حتّى تتحمّر جيّدًا (نحو ٦٠ دقيقةً). خفّفي الحرارةَ إلى الرّقمِ ٤/ ١٨٠° مئويّةً / ٣٥٠° فارنهايت واستمرّي بخَبزِ الفطيرةِ لمدّةِ ٣٠ دقيقةً أخرى حتّى تصبحَ القشرةُ بنّيّةَ اللّونِ وحتّى يصبحَ ملمسُ السّيخِ المغروزِ في الحَشوةِ حارًّا عند سَحْبِه بعدَ ٣٠ ثانيةً. اتركي الفطيرةَ تبردُ ثمّ ادعي بدهنةِ الألْبسيوم وبرّدي الفطيرةَ لمدّةِ ٣ ـ ٤ ساعاتٍ.

تنبيه

إذا بدأت الفطيرةُ بالتحمّر بسرعة، غطّيها بالورقِ المعدنيّ بصورةٍ مخلخلةٍ. إذا تشقّق الطّلاءُ اللمّاع، ادهنيه ثانيةً بالبيضِ قبلَ تخفيفِ الحرارةِ.

التّقديم

أخرجي الفطيرةَ من القالبِ واتركيها حتّى تصبحَ درجةُ حرارتِها كدرجةِ حرارةِ الغُرفة. قدّميها كاملةً أو قطّعيها إلى أجزاءٍ كبيرةٍ.

مكعّباتُ الدّجاجِ واللّحمِ تحيطُ بالبيضِ المسلوقِ في حَشوةٍ مفرومةٍ وحاويةِ الأعشابِ العطريّةِ.

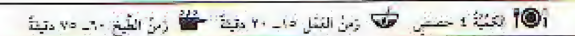
تنويعات

فطيرةُ الدجاجِ واللّحمِ الساخنةُ

في فرنسا يتمّ حذفُ البيضِ المسلوقِ من هذه الفطيرةِ الّتي تقدّمُ ساخنةً كطبقٍ أوّلٍ برفقةِ صلصةِ كريما الفجلِ الحارّ.

اخفقي ٢٥٠ مل/ ٨ أونصاتٍ سائلةٍ من الكريما المكثّفةِ حتّى تتصلّبَ وأضيفي مع التّحريكِ ٣٠ ـ ٤٥ مل/ ٢ ـ ٣ ملاعقَ كبيرةٍ من الفجلِ الحارِّ الطّازجِ المبشورِ أو ٤٥ ـ ٦٠ مل (٣ ـ ٤ ملاعقَ كبيرةٍ) من الفجلِ الحارِّ المحفوظِ في زجاجةٍ. تبّلي الصّلصةَ حسبَ الذّوقِ.

سوتيه الدّجاج
مع صلصةِ الثّومِ والخَلّ



الأدوات والأواني





كتنويعةٍ أخرى على موضوعِ السّوتيه، ترافقُ هٰذه السوتيه مع الصّلصةِ اللّاذعةِ المصنوعةِ بالخَلِّ الأحمرِ والبطاطا المفرومة. قد تبدُو كمّيّةُ الثّومِ كبيرةً، ولٰكنّ نكهتها تتلطّفُ عند الطّبخِ وتعملُ كعنصرٍ لتكثيفِ الصّلصة.

التّحضيرُ المسبَق

يمكنُ تحضيرُ سوتيه الدّجاجِ وتبريدُها في الصّلصةِ، مغطّاةً لمدّةِ يومَين.

المواد



متري	قائمة المشتريات	امبراطوري
١,٥ كغ	دجاجة	٣ـ ٣ ١/٢ رطل
	ملحٌ وفلفل	
١٥ مل	زيتٌ نباتيّ	ملعقة كبيرة
٩٠ غ	زبدة	٣ أونصات
٤٠	أسنانُ ثوم	٤٠
١٢٥ مل	خلّ أحمر	٤ أونصات سائلة
١٥ مل	ربّ البندورة	ملعقة كبيرة
٣	بندورة	٣
١	باقة عطرية	١
٢٥٠ مل	مرقُ دجاج	٨ أونصات سائلة

ترتيب العمل

١ تحضيرُ سوتيه الدّجاج

٢ تحضيرُ صلصةِ الثّومِ والخَلّ

تقول أن

يمكنُ استعمالُ خلّ النّباتاتِ العطريّةِ أو الخلّ المنكّهِ بعناصرَ أخرى في هٰذه الوصفةِ وكلٌّ منها يضيفُ طعمَه المميّز. عند تكثيفِ النّكهةِ بالخلّ البلسميّ على سبيلِ المثالِ، ستحتاجين إلى نصفِ الكمّيّةِ الّتي تتطلّبها الوصفة.




١ تحضير سوتيه الدّجاج



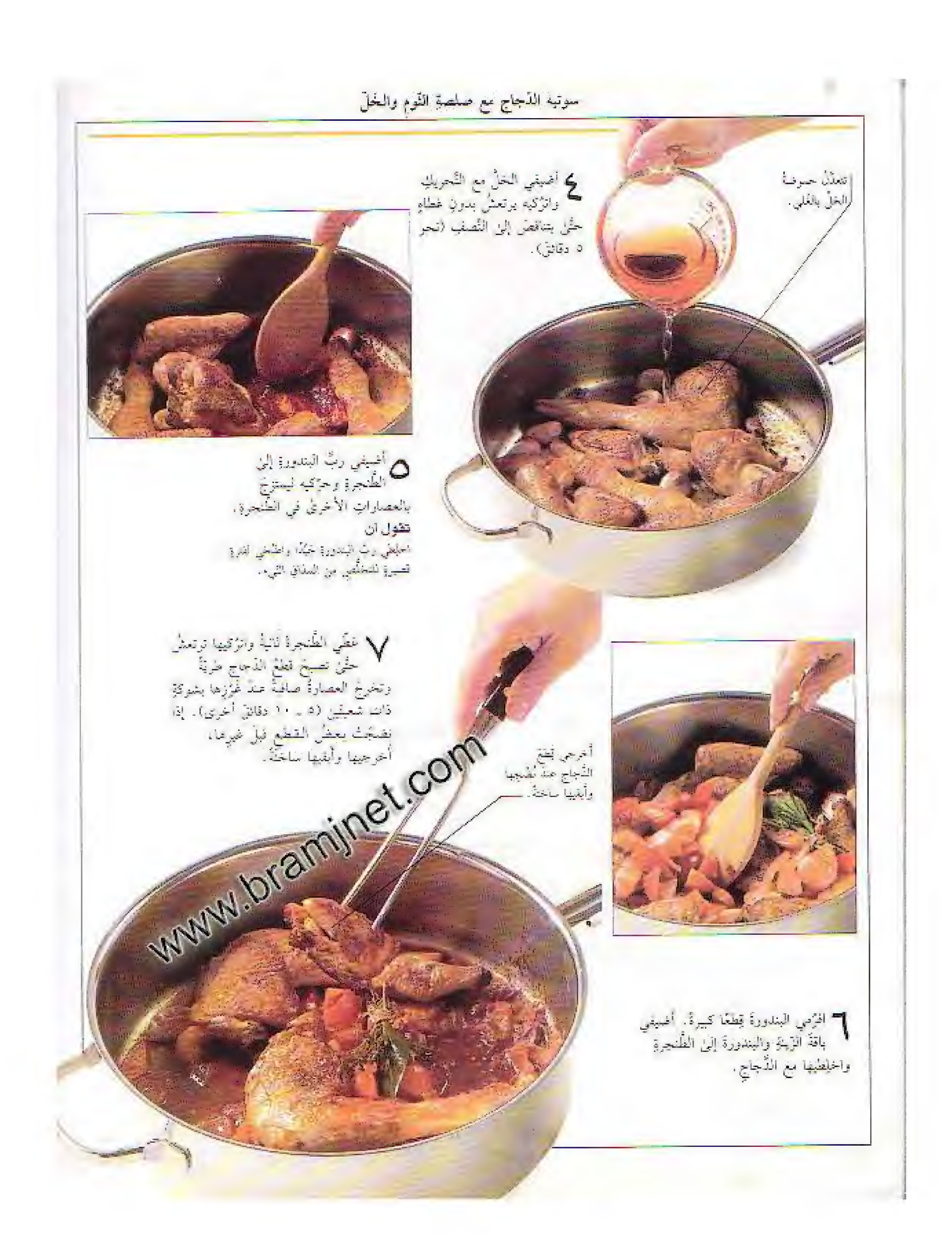
١ قطّعي الدّجاجة إلى ٦ أقسام (انظري الخطوات ١ ـ ٤ من «كيفيّة تقطيع الدّجاجة إلى ٨ أقسام» ص ٢٩) أو اشتري ٦ قطع دجاج. تبّلي القطع بالملح والفلفل. سخّني الزّيت و١٥ غ/ ١/٢ أونصة من الزّبدة في طنجرة السوتيه فوق نارٍ متوسّطة حتّى يزبد. أضيفي سيقان الدّجاج، وجلدُها نحو الأسفل، واقليها حتّى تبدأ بالتحمّر (نحو ٥ دقائق).

٢ أضيفي صدور الدّجاج واستمرّي بالطّبخ برفقٍ حتّى تتحمّر جيّدًا (نحو ١٠ ـ ١٥ دقيقة). اقليها وحمّري الجانب الآخر.



٣ أضيفي أسنانَ الثّوم غيرَ المقشورة. هزّي الطّنجرة برفقٍ لتوزيع الثّوم بين الدّجاج، ثمّ غطّيها واطْبُخيها فوق نارٍ خفيفةٍ لمدّةِ ٢٠ دقيقة.

صفّي قشور أسنان الثّوم قبل التقديم.



٤ أضيفي الخلَّ مع التّحريك واتركيه يرتعشُ بدونِ غطاءٍ حتّى يتناقصَ إلى النّصف (نحو ٥ دقائق).

تعدّلُ حموضةُ الخلّ بالغلي.

٥ أضيفي ربَّ البندورةِ إلى الطّنجرةِ وحرّكيه ليمتزجَ بالعصاراتِ الأخرى في الطّنجرة.

تقول آن

احلطي ربَّ البندورةِ جيّدًا واطهي لفترةٍ قصيرةٍ للتخلّص من المذاقِ النّيء.

٦ افرمي البندورةَ قِطعًا كبيرةً. أضيفي باقةَ التّزيينِ والبندورةَ إلى الطّنجرةِ واخلطيها مع الدّجاج.

٧ غطّي الطّنجرةَ ثانيةً واتركيها ترتعشُ حتّى تصبحَ قطعُ الدّجاجِ طريّةً وتخرجَ العصارةُ صافيةً عند غرزِها بشوكةٍ ذاتِ شعبتين (٥ ـ ١٠ دقائقَ أخرى). إذا نضجَتْ بعضُ القطعِ قبلَ غيرِها، أخرجيها وأبقيها ساخنةً.

أخرجي قِطَعَ الدّجاجِ عند نُضجِها وأبقيها ساخنةً.

تحضير صلصة الثوم والخل



١ أخرجي كلّ قطع الدّجاج من الطّنجرة وأبقيها ساخنة. أضيفي مرق الدّجاج إلى العصارات في الطّنجرة واغليها حتّى تتكثّف وتتركّز نكهتها (٣ ـ ٥ دقائق) مع التّحريك من حين لآخر.

٢ صفّي الصّلصة في طنجرة أخرى مع الضّغط بقوة على أسنان الثّوم لاستخراج لبّها.

استخدمي مغرفة صغيرة لتهرسي لبّ الثّوم مع الصّلصة عبر المصفاة.

٣ قطّعي الزّبدة الباقية إلى قطع صغيرة. سخّني الصّلصة حتّى تغلي ثانية، ثمّ أبعديها عن النّار وأضيفي الزّبدة ـ بضع قطع في كلّ مرّة ـ مع الخفق المستمرّ وإبعاد الطّنجرة عن النّار وإعادتها إليها. لا تغلي الصّلصة، يجب أن تحوّل الزّبدة الصّلصة إلى كريما دون أن تذوب إلى زيت. تذوّقي تبيل الصّلصة.

سوتيه البطاطا هي المرافق التقليدي في بورغندي (فرنسا) حيث ظهرت هذه الأكلة.

الفاصوليا الخضراء تكمل نكهة الثّوم في هذه الصّلصة

التّقديم

رتّبي قطع الدّجاج فوق الأطباق وصبّي فوقها الصّلصة بالملعقة.

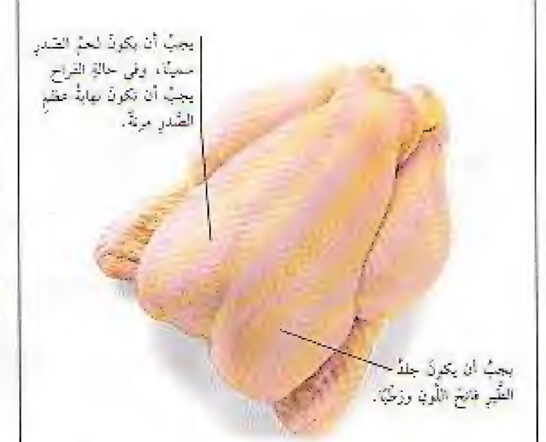
المهارة في تحضير الدّجاج

يشكّلُ الدّجاجُ وصفاتٍ مختلفةً كثيرةً ويُباعُ في عدّةِ أشكالٍ وأحجامٍ. واختيارُ الطّيرِ الصّحيحِ مهمٌّ جدًّا وكذلك معرفةُ كيفيّةِ تخزينِهِ سواءٌ في الثّلاّجةِ أم الجمّادةِ. وعندَ تذويبِ الدّجاجِ المجمّدِ تصبحُ العنايةُ ضروريّةً وتتوجّبُ مُعالجةُ الدّجاجِ بعنايةٍ أيضًا أثناءَ التّحضيرِ.

الاختيار

ستجدين الآن تشكيلةً واسعةً من الدّجاجِ في متاجرِ (السّوبرماركت)، ولكنّ القواعدَ التاليةَ صحيحةٌ.

- الدّجاجُ الطّازجُ يفضّلُ على الدّجاجِ المجمّدِ، ولكنّ الطّيرَ المجمّدَ بسرعةٍ والمعالَجَ بصورةٍ صحيحةٍ يحافظُ على جودتِهِ.
- يجبُ أن يكونَ الجلدُ فاتحَ اللّونِ ورطبًا. وإذا كانَ مبلّلاً فإنّ ذلك يعني أنّ التّجميدَ كانَ سيّئًا.
- اللّونُ الذّهبيُّ ليسَ دليلاً على الجودةِ، والجلدُ الأصفرُ لا يعني دائمًا طيرًا معلوفًا بالذّرةِ بل يعني مرّاتٍ طبقةً صفراءَ.



يبيعُ بعضُ الجزّارين ومحلاّت (السّوبرماركت) دجاجًا حُرَّ المرعى (العلف). وذلك يعني أنّ هذه الطّيورَ تغذّت بوجباتٍ جيّدةٍ (وأفضلُها القمحُ) وتُرِكت لتتجوّلَ في الهواءِ الطّلْقِ. ويمكنُ التّعرّفُ عليها بطبقةِ الدّهنِ الوفيرةِ تحتَ الجلدِ. إنّها أغلى من طيورِ (السّوبرماركت) العاديةِ ولكنّ الكثيراتِ من ربّاتِ البيوتِ يجدْنَ نكهتَها ورائحتَها الزّائعةَ تستحقُّ الثّمنَ. البطاقةُ ستعطي الوزنَ أيضًا وهذا مفيدٌ عندَ التّفكيرِ في طُرُقِ الطّبخِ. الطّيورُ الصّغيرةُ الطّريّةُ ملائمةٌ للشّيِّ والقلي والتّحميرِ. وتقولُ القاعدةُ التاليةُ إنّه كلّما كانَ الطّيرُ أكبرَ كانت النّكهةُ أفضلَ. ينمو الدّهنُ تحتَ الجلدِ وفي اللّحمِ مما يجعلُه أطرى عندَ الطّبخِ. ولكنْ عندما تشترين دجاجةً كبيرةً (٢,٢٥ كغ/ ٥ أرطال) تأكّدي من أنّها ليست مُسِنّةً جدًّا للتّحميرِ. مثلُ هذه الدّجاجةِ المسنّةِ تُسلقُ طيرَ السّلقِ لأنّ لحمَها قاسٍ، وسيجعلُه السّلقُ السّريعُ أو السّلقُ البطيءُ طريًّا، في الوقتِ الّذي يشكّلُ فيه مرقُ الطّبخِ الأساسُ لصلصةٍ غنيّةٍ كاملةِ النّكهةِ.

كلُّ الدّجاجِ تقريبًا يُباعُ بعدَ تنظيفِهِ وإزالةِ أحشائِهِ. أمّا القوانصُ (الرّقبةُ والمعدةُ والقلبُ والكبدُ) فتبقى في الجوفِ، ولذلك تأكّدي من إزالتِها. الرّقبةُ والمعدةُ والقلبُ جيّدةٌ للمرقِ (انظري ص ١٢٤). يمكنُ قليُ الكبدِ لتنكيةِ الصّلصةِ الدّسمةِ أو الحشوةِ.

خزن الدّجاج الطّازج

يمكنُ حفظُ الدّجاجةِ الطّازجةِ المنظّفةِ في الثّلاّجةِ لمدّةِ يومَيْن. أزيلي أيَّ غلافٍ بلاستيكيٍّ مُحْكَمٍ وغطّي الطّيرَ بصورةٍ مخلخلةٍ. إذا كانت الدّجاجةُ مغلّفةً بورقِ متاجرِ الجزّارين، أزيلي الغلافَ وضعي الطّيرَ في صحنٍ كبيرٍ وغطّيه بصورةٍ مخلخلةٍ.

التّجميد

عندَ تجميدِ طيرٍ كاملٍ، انزعي أيّةَ أحشاءٍ والفّيها على حدةٍ. إذا كفّتتِ دجاجةً كاملةً بخيطٍ قبلَ التّجميدِ، فستكونُ جاهزةً للطّبخِ عندَ تذويبِها. ضعي الطّيرَ في كيسِ تجميدٍ بلاستيكيٍّ وغلّفي الكيسَ بورقِ الألمنيوم. يمكنُ أيضًا تجميدُ قطعِ الدّجاجِ ولفُّها أوّلاً بطبقةٍ من البلاستيك، ثمّ بطبقةٍ من الورقِ المعدنيِّ.

يمكنُ تجميدُ الدّجاجِ المطبوخِ مع العظمِ أو بدونِهِ ولكنّه يميلُ إلى الجفافِ إذا جُمّدَ لأكثرَ من أسبوعَيْن. ولكنّه عندما يُغطّى بالصّلصةِ أو سائلِ السّلقِ السّريعِ، فبالإمكانِ تجميدُهُ حتّى ٣ أشهرٍ إذا لُفَّ بإحكامٍ.

تنبيه

لا تعيدي أبدًا تجميدَ الدّجاجِ النّيءِ، ولا تجمّدي الطّيورَ المحشوّةَ لأنّ الحشوةَ لن تتجمّدَ بما فيه الكفايةُ لمنعِ الجراثيمِ من النّموِّ.

التّذويب

يفضّلُ تركُ الدّجاجِ يذوبُ في الثّلاّجةِ. احسبي نحوَ ٣ ساعاتٍ لكلِّ ٥٠٠ غ/ رطلٍ. لتسريعِ الذّوبانِ، ضعي الطّيرَ في غلافِهِ البلاستيكيِّ الأصليِّ في المغسلةِ أو في سُلطانيّةٍ كبيرةٍ واغمريه بالماءِ البارِدِ. بدّلي الماءَ بانتظامٍ حتّى تذوبَ الدّجاجةُ. باستعمالِ هذه الطّريقةِ يذوبُ الطّيرُ الكبيرُ خلالَ ٣ – ٥ ساعاتٍ.

تنبيه

يجبُ طبخُ الدّجاجِ الذّائبِ خلالَ ١٢ ساعةً من ذوبانِهِ.

التّنظيف والمعالجة

لا تغسلي الدّجاجة قبل طَبْخها بل امسحي جوفَها فقط بورق المطبخ الرَّطْب. إذا كانت الدّجاجةُ قد جُمِّدتْ، جفّفي الجلدَ بورقِ المطبخ الجافّ لامتصاص أكبر قدرٍ مُمكنٍ من الرُّطوبة. دائمًا اغسلي يدَيْكِ جيّدًا قبل وبعد مُعالجة الدّجاجة النّيئة. يجبُ أن تغسلي بالماء الحارّ كلّ ألواح الفرم والسّكاكين ومُعالجات الطّعام ومعدّات الطّبخ الأخرى قبل استعمالها في تحضير العناصر الأخرى. إنّ هذه إجراءاتٌ وقائيّةٌ لقتل جراثيم (السالمونيلا) التي يُمكنُ أن تتواجدَ والّتي قد تلوّثُ الأطعمة الأخرى.

تخزين الدَّجاج المطبوخ

يجبُ عدمُ ترك الدّجاج المطبوخ لأكثر من ساعةٍ بدرجةِ حرارةِ الغُرفة. إذا أردْتِ حفظَه لمدّةٍ أطول، ضَعيه في الثّلّاجةِ بعدَ تغليفِه بصورةٍ مُحْكَمةٍ واستعمليه خلالَ ٣ أيام. إذا كانَ للدّجاج صلصةٌ أو حشوةٌ قويّةٌ، يجبُ أكلُه خلالَ ٢٤ ساعةً. يمكنُ تخزينُ الحشوةِ أو الصّلصةِ الدّسمةِ على حِدَةٍ في أوعيةٍ مُغطّاةٍ وإعادةُ تسخينِها مباشرةً قبلَ تقديمِها. تأكّدي من تسخينِ الصّلصةِ الدّسمةِ حتّى الغَلَيان.

الأَحجام والحِصَص

يتوفّرُ الدّجاجُ بأحجامٍ كثيرة. والحِصصُ المذكورةُ تقريبيّةٌ حسبَ الشّهيّة ومقدار العناصر الأخرى في الوَصْفة.

- الفرّاخُ والدِّيَكةُ الصّغيرةُ تزنُ عادةً ٥٠٠ غ/ رطل تقريبًا وتكفي لشخصٍ واحد. أمّا الطُّيورُ الأخرى ذاتُ اللّحم الأبيض الّتي يمكنُ استبدالُ الفرّاخ بها فتشملُ السّمان الّتي تُقدَّمُ لشخصٍ أو شخصَيْن.

- دجاجةُ القَلْي أو الشّيّ الّتي تزنُ أقلّ من ١,٥ كغ/ ٣ أرطال تكفي ٢ ـ ٤ أشخاص. ويمكنُ شراؤها كاملةً أو منظّفةً أو مقسّمةً إلى قطع.

- دجاجةُ التّحمير الّتي تزنُ أكثر من ١,٥ كغ/ ٣ أرطال هي طيرٌ أسمنُ وأكثرُ نُضْجًا. والدّجاجةُ من هذا الحجم تقدَّمُ لأربعةِ أشخاصٍ على الأقلّ.

جراثيم السالمونيلا

تنبيه

الدّواجنُ معرّضةٌ للإصابة بجراثيم السالمونيلا الّتي تسبّبُ تسمّمَ الطّعام. ومن المهمّ جدًّا معالجةُ وتحضيرُ الدّجاج بكلّ عناية.

- في حال تخزين الدّجاج النّيء، احفظيه في الثّلّاجة مغلّفًا بصورةٍ محكمةٍ لأقلّ من يومَيْن.
- ذوّبي الطّيورَ المجمّدةَ بالكامل قبل طَبْخها.
- دعي كلّ الطّيور تصلُ إلى درجة حرارة الغرفة قبل الطّبخ.
- اغسلي يدَيْك وكلّ المعدّات جيّدًا قبل وبعد معالجة اللّحم النّيء.
- احشي الجوفَ قليلًا أو لا تحشيه على الإطلاق لكي يقتلَ نموُّ الحرارة أيّةَ جراثيم سالمونيلا.
- اطبخي الدّجاج جيّدًا للحصول على أفضل نكهة. وللوقاية من السالمونيلا يجبُ أن تسقطَ القِطعُ بسهولةٍ من الشّوكة ذات الشّعبتين، ويجبُ أن تكونَ العصارةُ الخارجةُ من لحم الفخذ صافية. لاختبار نُضْج الدّجاجة، ارفعيها واقلبيها لكي تسيلَ العُصاراتُ من الجوف. يجبُ أن تكونَ هذه العصاراتُ صافيةً لا ورديّة.
- نظرًا لأنّ بعضَ أفران (الميكروويف) تُنتجُ درجاتِ حرارةِ طَبْخٍ غير كافية، فإنّني لا أنصحُ باستعمال فرن (الميكروويف) لطَبْخ الدّجاج أو إعادةِ تسخينه.

- الدّجاجُ الكبيرُ يُباعُ غالبًا مقسّمًا إلى قطع. كما أنّ القطعَ تُباعُ أيضًا في العلبة.

- طيورُ السّلق (الّتي تسمّى أحيانًا طيور الخَمّ) هي دجاجاتٌ ناضجةٌ تزنُ أكثر من ٢,٢٥ كغ/ ٥ أرطال وتكفي ٦ أشخاص على الأقلّ. وتُفضَّلُ طيورُ السّلق مع الكثير من التّوابل (سواءٌ أكان السّلقُ سريعًا أم بطيئًا). والدّيكُ النّاضجُ يتوفّرُ فقط في الأسواق الرّيفيّة وبعضِ المتاجر المتخصّصة، لحمُه غامقُ اللّون يشبهُ لحمَ الطّرائد. وأفضلُ بديلٍ له هو دجاجةُ التّحمير الكبيرة.

- الدُّيوكُ المسنّةُ بدينةٌ وبيضاء. إنّها تُسمَّن لتعطيَ كمّيّاتٍ كبيرةً من لحم الصّدر، تزنُ حتّى ٤,٥ كغ/ ١٠ أرطال وتكفي ١٠ ـ ١٢ شخصًا.



تحضير مرق الدَّجاج



يُعتبرُ مرقُ الدّجاج عُنصرًا أساسيًا في الشّاضات والحساء. يمكنُ حفظهُ لمدّةِ ٣ أيام مغطّى في الثّلاجة كما أنّه يتجمّدُ جيّدًا. غالبًا ما يُختصَرُ المرقُ إلى سائلٍ مكثّفٍ للوصفات ولذلك لا يُضافُ إليه الملح والفلفلُ أثناء الطّبخ.

الكمّيّة ٢ لتر/ ٣ ١/٢ باينت تقريبًا

زمنُ العَمَل ١٥ دقيقة

زمنُ الطّبخ حتّى ٣ ساعاتٍ

قائمةُ المشتريات

١ كغ	ظهور ورقبات دجاج نيئة أو دجاجة بحجم كامل	٢ ١/٢ رطل
١	بصلة	١
١	جزرة	١
١	عود كرفس	١
١	باقة عطرية	١
٥	فلفل حبّ	٥
٢ ل	ماء (بارد) حسب الحاجة	٣ ١/٢ باينت

١ ضعي الدّجاج في طنجرةٍ كبيرةٍ. قطّعي البصلة والجزرة وعودَ الكرفس إلى أرباعٍ وأضيفيها إلى الطّنجرة مع الباقة العطريّة وحبّات الفلفل.

٢ أضيفي من الماءِ ما يكفي لغَمْرِ المواد. سخّني حتّى الغليان واتركيها ترتعشُ لمدّةِ ٣ ساعاتٍ مع إزالة الرّغوة مرارًا وتكرارًا. في حالِ استعمالِ دجاجةٍ البحتي، أخرجيها عندما تطرى الفخذ، وتعرفين ذلك عندَ غرزها بالسّيخ (٧٥ ـ ٩٠ دقيقة). وعندها يمكنُ استعمالُها في وصفةٍ تتطلّبُ لحمَ الدّجاج المطبوخ.

تقول آن
كلّما طالَ ارتعاشُ المرقِ، زادتْ نكهتُهُ.

٣ صفّي المرقَ في سلطانيّةٍ كبيرةٍ. برّديه ثُمّ غطّيه واحفظيه في الثّلاجة.

تقول آن
إذا لم تحضّري في المنزل، اشتري (الكونسوميه) المعلّبة الجيّدة (وتفضَّلُ القليلةَ الملحِ لتتمكّني من التحكُّم في الكمّ) أو استعملي مكعّبات الحساء.

الأساليب الأساسيّة

إزالةُ عظم التّرقوة

اثني جلدَ رقبة الدّجاجة نحو الخلف. خلخلي عظمَ التّرقوة برأسِ سكّينٍ صغيرةٍ وأزيليه وأزيلي معهُ أيّ دُهنٍ أيضًا. بعد إزالةِ عظمِ التّرقوة يسهلُ تقطيعُ لحم الصّدر إلى شرائحَ رقيقة.

تقطيع الدَّجاجة إلى ٨ قطع

استخدمي سكّينَ الرّئيس واقطعي بينَ مفصلِ الرِّجل والجسم من الجانب. اثني الرِّجل بشدّةٍ نحوَ الخارج لكسْرِ المفصل، ثُمّ اقطعيه بالكامل واسحبي الرِّجلَ من الجسم. كرّري هذه العمليّة من أجلِ قطعِ الرِّجل الأخرى.

اقطعي بالقُرب من جانبي عظمِ الصّدر لتحتاط اللّحم، ثُمّ اشطري عظمَ الصّدر بسكّين الرّئيس أو بقصّ الدّواجن. اقلبي الدّجاجة واقطعي عظامَ الأضلاعِ وعظمَ الظّهر عن الصّدر بقطعةٍ واحدةٍ مع تركِ قطعِ الجناحين موصولةً بالصّدر. والآن يصبحُ نصفا الدّجاجة مقسومَين إلى ٤ قطع من اللّحم. اقطعي كلَّ قطعةِ صدرٍ عرضانيًا إلى نصفين لكي يبقى بعضُ اللّحم على عظم الجناح. افصلي أيّة عظام حادّة. هذا يُعطيكِ ٦ قطع.

اقطعي كلّ رِجلٍ إلى نصفَين عبر المفصلِ بينَ الفخذِ والسّاقِ باستخدام خطّ الدّهن كدليلٍ. يصبحُ الآن لديكِ ٨ قطع.



إزالة الوتر

انزعي الوترَ من وسطِ الصّدرِ بكشطه بسكّين الجزم. إذا انفصلتِ الشّريحةُ الدّاخليّة، أعيديها إلى مكانها. اسحبي أيّ جلدٍ وارميه.

التّكتيف

امسحي داخلَ الدّجاجةِ بورقِ المَطبخ الخاصّ وتبّليه بالملح والفلفل. أزيلي عظمَ التّرقوة. ضعي صدرَ الطّيرِ نحوَ الأعلى وادفعي السّاقَين نحوَ الخلفِ والأسفلِ. اغرزي إبرةً وخيطَ التّكتيفِ عندَ مَفصِلِ الرّكبةِ وأدخليه عبرَ الطّيرِ وخارجَه عندَ مَفصِلِ الرّكبةِ الآخر. اقلبي ظهرَ الطّيرِ نحوَ الأعلى. اسحبي جلدَ الرّقبةِ فوقَ فتحتِها وثنّي طرفي الجناحَين فوقَها. اغرزي الإبرةَ عبرَ إبلا تسنّي أحدَ الجناحَين إلى داخلِ جلدِ الرّقبةِ. تابعي غرزَها تحتَ عظمِ ظهرِ الطّيرِ إلى الجانبِ الآخر. ادفعي الإبرةَ عبرَ عظمتَي الجناحِ الآخر. اقلبي الطّيرَ إلى جانبِه، شدّي طرفَي الخيطِ معًا بإحكامٍ واربطيهما جيّدًا. اقلبي صدرَ الطّيرِ نحوَ الأعلى. دسّي ذيلَ الطّيرِ داخلَ الجسمِ واطوي فوقَه الجلدَ العلويّ واغرزي الإبرةَ عبرَ الجلد. شكّلي أنشوطةً من الخيطِ حولَ أحدِ السّاقَين تحتَ عظمِ الفخذِ وفوقَ السّاقِ الأخرى. اربطي طرفَي الخيط.

التّقطيع

أخرجي خيطَ التّكتيف. اقطعي بين السّاقِ والجسمِ بسكّينِ الرّأسِ أو سكّينِ التّقطيع. اقلبي الطّيرَ على جانبِه واقطعي حولَ لحمِ الخوارِص لكي يبقى مُتّصلًا بالفخذ. اقلبي الطّيرَ على ظهرِه. ارمي السّاقَ بشدّةٍ نحوَ الخارجِ لكسرِ المفصلِ، ثمّ اقطعي عبرَ المفصلِ واسحبي السّاقَ من الجسم. كرّري العمليّةَ بالنّسبةِ للسّاقِ الأخرى. تُفكّ السّاقُ بالقطعِ عبرَ المَفصِلِ باستعمالِ خطِّ الدّهنِ الأبيضِ كدليل. اقطعي أفقيًّا فوقَ مَفصِلِ الجناحِ عبرَ عظمِ الصّدرِ (القصّ) لكي تستطيعي قطعَ شريحةٍ كاملةٍ من لحمِ الصّدر. قطّعي الصّدرَ إلى شرائحَ موازيةٍ للقفصِ الصّدريّ. افصلي الجناحَ. قطّعي الجانبَ الآخرَ بنفسِ الطّريقة.

سحب الدّجاج

استعملي سكّينَ الخرمِ واقطعي بينَ السّاقِ والجسم. اثني السّاقَ بشدّةٍ نحوَ الخارجِ لكسرِ المفصلِ، ثمّ اقطعي عبرَ المَفصِلِ واسحبي السّاقَ من الجسم. كرّري العمليّةَ بالنّسبةِ للسّاقِ الأخرى. استعملي أصابعَكِ ورأسَ السّكّينِ وحلحلي لحمَ الصّدرِ عن العظمِ وافصلي نصفَ الصّدرِ كقطعةٍ واحدة. كرّري العمليّةَ بالنّسبةِ للصّدرِ الآخر. اسحبي عظمَ التّرقوةِ واللّحمَ المتّصلَ به. انزعي الجلدَ عن قطعِ اللّحمِ وارميه. قطّعي اللّحمَ بأصابعِكِ وكدّسيه في الصّحن. استعملي أصابعَكِ ورأسَ السّكّينِ لفصلِ اللّحمِ عن عظامِ السّاقِ، وقطّعيه. افصلي الأوتارَ وارميها مع الجلدِ وقطّعي اللّحم.

خانات خطوات العمل

هناك صورٌ لسائرِ خطواتِ التّحضيرِ في وصفاتِ الدّجاجِ الشّهيّة. تستعملُ بعضُ الأساليبِ الأساسيّةِ في عددٍ من الوصفاتِ. وهي تَظهرُ بتفاصيلَ إضافيّةٍ في خانات خطوات العمل الخاصّة.

دَليلك إلى مُفْرَدات المَطبَخ

أ

إجاص: كمثرى

ب

بازيلّا (بزاليا): بسلّة
باكيت: كيس أو علبة
برّاد: ثلاّجة
برش: بشر
بطاطا: بطاطس
بطّيخ أصفر: شمّام
بقلة مائية (رشاد الماء): جرجير
بندورة: طماطم
بهشية: آس بري

ت

ترويسة: طبقة عُلْويّة
تفّاح طبخ: تفّاح أخضر
توت العلّيق: توت أسود

ج

جبنة زرقاء: جبنة روكفور
جمّادة: فريزر
جيلاتي: آيس كريم

ح

حاوية: إناء
حبق: ريحان
حزيرة: سعرة حرارية
حسك: شوك
حليب: لبن
حليب مقشود: لبن منزوع القشدة
حنفيّة: صنبور ماء

د

درّاق (درّاقن): خوخ
دقيق ذرة نشوي: كورنفلاور
دولاب العجين: عجلة تقطيع العجين
دوّار الشمس: عبّاد الشمس

ذ

ذرة سكّرية: ذرة شاميّة (حلوة)

ر

ربّ البندورة: معجون (صلصة) الطماطم
رمكين: طاجن
رنكة: رنجة
ريباس: زبيب أسود

ز

زغبية: منفشة (منفوشة)
زفرة: ما يتجمّع على السطح نتيجة سلق لحوم أو دجاج وما أشبه

س

سكّر مبرغل: سكّر مبلور
سمك إسقمري: سمك ماكريل
سمك بلايس: سمك موسى
سمك بلشار: سردين كبير الحجم
سمك بلم: أنشوجة
سمك رنكة: سمك رنجة
سمك قدّ: سمك بكلاه
سنّ ثوم: فصّ ثوم
سوس: عرق السوس

ش

شحم: دهن
شعيرة الشوكولاته: شوكولاته فيرميسيل
شويك: برقاق
شوندر (شمندر): بنجر

ص

صينية الشيّ: صاج الفرن

ط

طحين: دقيق
طنجرة: حلّة
طولاني: بالطول
طون: تونة

ع

عترة: زعتر بري
عرضاني: بالعرض
عشب الملاك: حشيشة الملاك

غ

غريفون: جريبفروت

ف

فاصوليا يابسة: فاصوليا ناشفة
فرشاة: فُرشة
فريز: فراولة
فطر: عيش الغراب
فليفلة: فلفل

ق

قريدس: جمبري
قطر: شربات تحلية
قفّازات الفرن: كفوف الفرن
قهوة فورية: قهوة سريعة التحضير

ك

كاتو: جاتوه
كرّاث: براصيا
كستنة (كستناء): أبو فروة
كسرولة: صينيّة
كشمش: زبيب

ل

لبن: لبن زبادي
لحم مسوّف: منزوع الجلد
لوبياء يابسة: لوبياء ناشفة
ليم: ليمون مالح

م

ماء حارّ: ماء ساخن
ماء غالٍ: ماء مغلي
مارزبان: عجينة من اللوز المطحون والسكّر وزلال البيض
مبهّر: متبّل
معكرونة: مكرونة
ملفوف: كرنب
منلرين: يوسفيّ
منشفة: فوطة

ن

نعناع: نعنع
نقانق: سجق

هـ

هرّامة: خلاّط
هندباء: شكورية

و

ورق مشمّع: ورق زبدة

المَقادير ووَحَدات الوَزْن والحَجْم والحَرارة

وحدات الوزن والحجم

النظام المتري		النظام الإمبراطوري
كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)	=	٢,٢ باوند
كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)	=	٣٥,٢٧ أونصة
لتر (١٠٠٠ مليلتر) (أو ١٠٠٠ سنتيمتر مكعّب)	=	٠,٢٢ غالون إمبراطوري ٠,٢٦ غالون أمريكي ١,٧٦ باينت

النظام الإمبراطوري		النظام المتري
باوند (١٦ أونصة)	=	٤٥٤ غرام
	=	٠,٤٥٤ كيلوغرام
أونصة	=	٢٨,٣ غرام
غالون	=	٤,٥٤٦ لتر
غالون (أمريكي)	=	٣,٧٨٥ لتر
باينت	=	٠,٥٦٨ لتر

مكافئات الحجوم الشائعة (التقريبيّة)

الباينت	=	٥٦٦ مليلتر
الباينت (الأمريكي)	=	٤٥٣ مليلتر
الكوب (حجمًا)	=	٠,٥ باينت
الكوب (حجمًا)	=	٢٨٤ مليلتر
الكوب (حجمًا)	=	١٦ ملعقة كبيرة ممسوحة
الكوب (وزنًا)	=	٨ أونصات
ملعقة كبيرة من الماء (حجمًا)	=	١٨ مليلتر

ملعقة كبيرة ماء (وزنًا)	=	١٨ غرام
ملعقة كبيرة سكّر (ممسوحة)	=	٢٨,٥ غرام
ملعقة صغيرة	=	٦ مليلتر

معدّل درجة حرارة القرن

	مئوية (سنتغراد)	فارنهايت	مؤشّر الفرن
خفيف الحرارة	١٢٠°-١٥٠°	٢٥٠°-٣٠٠°	١ إلى ٢
متوسّط الحرارة	١٦٠°-١٨٠°	٣٢٥°-٣٥٠°	٣ إلى ٤
حارّ نسبيًا	١٩٠°-٢٠٠°	٣٧٥°-٤٠٠°	٥ إلى ٦
حارّ	٢٢٠°-٢٣٠°	٤٢٥°-٤٥٠°	٧ إلى ٨
حارّ جدًا	٢٤٥°-٢٦٠°	٤٧٥°-٥٠٠°	٩ إلى ١٠

أوزان تقديريّة

كوب من الزُّبد	=	٢٢٧ غرام
كوب من الدقيق	=	١١٤ غرام
كوب من الأرزّ أو السكّر العادي	=	٢٢٧ غرام
كوب من السكّر المطحون	=	١٥٢ غرام
كوب من الماء	=	٢٨٥ غرام


كتب الفراشة
سلسلة الطبخ المصور
موسوعة
الطبخ المصور
الدجاج
الأدوات والأواني
المواد والعناصر
الطبق المكمل
التحضيرات
01R100101
LOOK & COOK CHICKEN CLASSICS
(ARABIC BUTTERFLY BOOKS)
800009178
مكتبة مبارك العامة
أكبر مكتبة برامج نت
www.bramjnet.com